



<https://www.mepillasquisando.com>



RABO DE TORO AL PEDRO XIMÉNEZ



INGREDIENTES:

- 2 Rabos de toro.
- 2 Zanahorias.
- 1 Puerro.
- 2 Tomates maduros.
- 2 Hojas de Laurel.
- 1 Puñadito de Pimienta en grano.
- 3 Clavos de olor.
- 1 Cabeza de Ajos.
- 1/4 L. de Vino tinto.
- 1/4 L. de Pedro Ximénez.
- 1/4 L. de caldo de Carne.
- Sal y Aceite de oliva.
- Harina.

ELABORACIÓN:

Pasamos por harina los trozos de rabo y doramos con un poco de aceite. Retiramos y reservamos. En la misma olla, añadimos la zanahoria, el puerro y el tomate, previamente troceados, junto con una cabeza de ajo entera, sin pelar. Cuando la verdura este bien dorada, añadimos de nuevo el rabo y agregamos un chorro de Pedro Ximénez y dejamos que reduzca y a continuación agregamos un buen chorro de vino tinto. Dejamos que reduzca y echamos el clavo y la pimienta. Añadimos el caldo de carne y lo dejamos cocinando unos 30 minutos, con la olla tapada, para que la carne del rabo se despegue del hueso y se quede tierna. Una vez hecho, sacamos la carne y con el resto lo pasamos por el pasapurés para obtener la salsa. Lo podemos acompañar con unas patatas fritas en rodajas y poco antes de que se haga el rabo, incorporarlas con la salsa.

<https://www.mepillasquisando.com>