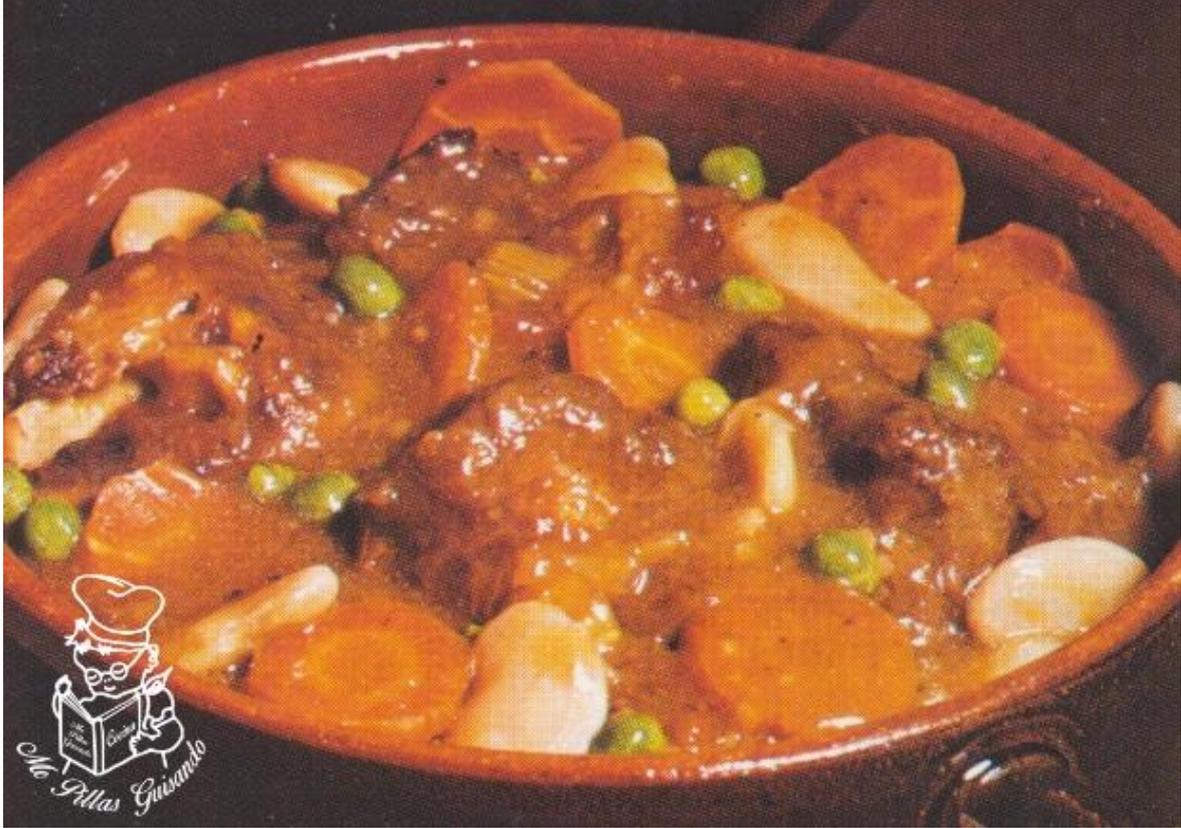




<https://www.mepillasquisando.com>



1184 - GUISADO DE RABO DE BUEY



INGREDIENTES:

250 gr. de Alubias blancas.
1 Rabo de Buey troceado.
50 gr. de Harina.
2 cebollas
2 Lonchas de Beicon.
2 zanahorias.
1 Ramito de Hierbas aromáticas.
1 Latita de Guisantes.
Sal, Pimienta y Aceite.

ELABORACIÓN:

Colocamos los trozos de rabo en un cuenco grande y vertemos por encima agua hirviendo. Lo dejamos reposar media hora, lo lavamos y secamos. Salpimentamos y lo pasamos por harina. Calentamos tres cucharadas de aceite en una cacerola y doramos las cebollas, el beicon y las zanahorias, todo ello picado, removiendo constantemente. Lo sacamos a una cacerola que pueda ir al horno. Doramos la carne, dándole vueltas y colocamos encima de las verduras. Añadimos el ramito de hierbas aromáticas, las alubias escurridas y agua fría suficiente para cubrirlo. Sazonamos, tapamos y metemos al horno caliente a media temperatura dos horas y media. Añadimos los guisantes y dejamos cocer otra media hora. Se puede hacer la víspera.

FACEBOOK: Cocina Española Casera