



Guiso de rabo de ternera

Descripci3n



A esta receta le sucede como a otras muchas, hay mil y una manera de hacerla, pero escuchando de aquÃ y de allÃ, quitando y poniendo ingredientes de mi gusto, os la presento asÃ, espero que os guste. En lo que si coinciden todas, es en que tarda bastante en cocerse, aunque se haga en olla rÃpida.

TambiÃn la podÃis hacer de esta manera, aunque sea una receta de carrillada, pero la salsa que se consigue es riquÃsima, consistente y muy melosa, [Carrillada de ternera en caldereta](#).

Ingredientes: (Para cuatro personas).

Tendremos en cuenta que el rabo es mas huesos que otra cosa.

- 2 kg de rabo de ternera.
- 1 cebolla mediana.
- 1 clavo de especia.
- 1 diente de ajo grande.
- 1 zanahoria grande.
- 1 rama de apio pequeña (opcional).
- 1 cucharadita de postre de pimentón dulce.
- 1 cucharadita de pimienta negra en grano.
- 1 cucharadita de orégano.
- 1 cucharadita de tomillo.
- 1 rama de perejil.
- 1 hoja de laurel.
- 1 puñado de uvas pasas.
- 1 puñado de piñones.
- Sal, aceite de oliva, 1 buen chorro de brandy (podemos sustituirlo por vino tinto si queremos que la salsa quede muy oscura).

Preparación:

Haremos el rabo en olla rápida, porque tarda bastante en hacerse.

Sazonamos el rabo, reservamos. Picamos la zanahoria en trozos no muy pequeños y reservamos. Hacemos lo mismo con la cebolla, el ajo y la rama de apio, reservamos.

Ponemos la olla al fuego con un buen chorro de aceite de oliva, cuando esté caliente echamos los trozos de rabo y los sellamos bien por todos los lados. Haremos esto en tandas porque todo a la vez no se hace bien.



Una vez sellado, lo retiramos a una fuente y reservamos. Nos quedará el fondo de la olla oscuro, pero no importa, eso dará más sustancia a la salsa.



default watermark

En el mismo aceite ponemos la zanahoria, los piñones y el clavo, a dorar. Añadimos la cebolla, el apio, el laurel, el ajo, el perejil, que se pochen pero que no se quemen. Removemos y vamos raspando



Una vez dorado todo, echamos el rabo, removemos, añadimos el pimentón y las especias restantes.



default watermark



Seguimos rehogando y por último añadimos las uvas pasas, mezclamos todo bien y vertemos el brandy (un buen chorro), no debe cubrir el guiso, pero si llegar hasta la mitad del mismo. Dejamos evaporar el alcohol y rectificamos de sal.

Si nos parece que es poca salsa y no queremos añadir mas brandy, echamos un poco de caldo de carne, pero que no lo cubra.

Cerramos la olla y desde que empieza a hervir lo dejamos cocer durante 1 hora y cuarto. Si abrimos la olla y consideramos que todavía no esta bien cocido, cerramos y lo ponemos de nuevo a cocer, el tiempo que consideras oportuno.

Ya veis el aspecto que tiene, lo podéis acompañar con un arroz blanco, unas patatas fritas o al horno, como las que encontraréis en esta receta [Patatas asadas a mi manera](#).



Consejo: Como os digo muchas veces, uno de los secretos para los guisos es el reposo, si lo hacemos dos días antes de su consumo?¡mejor.

Podéis visitarnos en Facebook: facebook.com/masqpostres

Gracias.

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

abril 18, 2016

Autor

admin

default watermark