

# Rabo de Toro

Rabo de toro, ojalá se encontrasen fácilmente, la verdad es que normalmente se hacen con los de vaca, no son iguales pero son parecidos.

Este plato típico de Córdoba es un exquisito guiso que se hacía antiguamente con los rabos de los toros de lidia de las plazas de toros de la zona.

## ingredientes

- 2 kg de Rabo
- 1 Cebolla Grande
- 2 Zanahorias
- 4 Ajos
- 1 Pimiento Rojo
- 6 Cucharadas de Aceite de Oliva
- 1 botella de Vino Tinto (mejor del bueno)
- 1/2 lt de Caldo de carne
- Harina
- 3 Onzas de Chocolate Negro
- 2 Cucharada de Mantequilla
- 2 Clavos de Olor
- 3 Hojas de Laurel
- Pimienta
- Sal

## elaboración Rabo de toro

En primer lugar pasaremos nuestro rabo por harina.

En una olla al fuego pondremos el aceite por el que pasaremos nuestro rabo para sellarlo y reservarlo.

Ahora en la misma olla pondremos la cebolla y el ajo muy picados, dejaremos sofreír y añadiremos también el pimiento y

la zanahoria, seguimos a fuego medio hasta que se hayan hecho las verduras.

Las verduras las podéis picar vosotros a mano o picarlas en una maquina, la diferencia estará en que con el picado de maquina posiblemente os queden todos los ingredientes ligados en la salsa y a mano igual al final tenemos que sacar el rabo y triturar las verduras para que no se noten tropezones en la salsa.

En cualquier caso no sería problema.

Ya con el sofrito listo, ponemos el laurel, el clavo, el rabo sellado, pimienta, sal, el vino y el caldo.

Dejar que empiece a hervir, remover bien y bajar el fuego dejándolo cocer todo entre 3 y 4 horas.

Sabréis que está porque la carne se separará del hueso con la sola presión del tenedor.

Es el momento de la mantequilla y el chocolate, el chocolate la da un toque especial al guiso y la mantequilla le da brillo a nuestra salsa, remover dejar 2 o 3 minutos más al fuego y listo.

Ya tenemos nuestro rabo de toro con su exquisita salsa.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

### **Hornos:**

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán

de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.