

La solución perfecta para cualquier receta

multione
una solución para todo



Estofado de rabo de toro con salsa española

1/1



6 personas

Accesorios necesarios:



Tiempo:

1h

30'

Ingredientes:

- 1 kg de rabo de toro
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 4 dientes de ajo
- 1 copa de brandy / 1 l de vino tinto / 1 l de caldo de carne y canela
- Puré de patatas
- 4 patatas grandes
- 50 gr de mantequilla / 2 cd de aceite virgen
- 100 ml de leche / cardamomo

Preparación:

1. Coloca el procesador de alimentos con el disco de rodajas finas y corta todas las verduras.
2. Dora las verduras en una cazuela grande con un poco de aceite. Añade los trozos de rabo de buey, la miel, la canela, el vino y el caldo. Cuece durante 2 horas hasta que la carne esté tierna o en la olla a presión durante 1 hora.

La solución perfecta para cualquier receta

multione >
una solución para todo



1/2

Preparación:

3. Separa la carne e introduce toda la salsa en la batidora de vaso. Tritura a velocidad 1 durante 15 segundos para que no pierda el color oscuro. Cubre con ella el rabo de toro.

4. Coloca la batidora en forma de K e introduce las patatas previamente peladas y cocidas durante 30 minutos, la mantequilla, la leche, el aceite y la sal. Bate a velocidad 3 hasta que quede cremoso.

5. Para presentar, coloca unos aritos metálicos de 6cm. En el fondo, añade el puré aplastándolo con una cuchara sopera. Cubre con el rabo de toro desmigado y añade la salsa. Sirve muy caliente.