

Rabo de ternera de Aliste



Provincia

Zamora

Ingredientes

(para 4 personas)

- 1,5 kg de rabo de ternera de Aliste.
- 1 litro de caldo de carne.
- 2 dientes de ajo picado.
- 1 cebolla picada.
- 1 zanahoria picada.
- 1 nabo picado.
- 1/2 hinojo fresco picado.
- 1/2 pimiento rojo picado.
- 1/2 pimiento verde picado.
- 1 hoja de laurel.
- 1 vaso de vino tinto.
- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- 1 copa de brandy.
- 1/2 guindilla desmigada.
- Sal y pimienta.

Elaboración

Calentar el aceite, añadir el rabo troceado, salpimentarle y rehogarle a fuego fuerte unos diez minutos sin dejar de removerle. Añadir todas las verduras picadas y seguir rehogándole unos quince minutos removiéndolo de vez en cuando. Añadir la guindilla. Añadir el brandy y el vino tinto y rehogarlo cinco minutos. Añadir el caldo de carne (o en su defecto agua) y hervirlo a fuego lento una hora aproximadamente hasta que al pincharlo con un tenedor la carne esté tierna.