

Queue de bœuf d'Aliste



Provincia

Zamora

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 1,5 kg de queue de bœuf de Aliste.
- 1 litre de bouillon de bœuf.
- 2 gousses d'ail, hachées.
- 1 oignon, haché.
- 1 carotte, hachée.
- 1 navet, haché.
- 1/2 fenouil frais haché.
- 1/2 poivron rouge, haché.
- 1/2 poivron vert haché.
- 1 feuille de laurier.
- 1 verre de vin rouge.
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 1 verre de brandy.
- 1/2 piment rouge émiétté.
- Sel et poivre.

Préparation

Faites chauffer l'huile, ajoutez la queue de bœuf hachée, assaisonnez et faites revenir à feu vif une dizaine de minutes en remuant. Ajoutez tous les légumes hachés et continuez à faire revenir 15 minutes en remuant de temps en temps. Ajoutez le piment rouge. Ajoutez le brandy et le vin rouge et faites revenir cinq minutes. Ajoutez le bouillon de bœuf (ou, à défaut, l'eau) et laissez mijoter une heure environ, jusqu'à ce que la viande soit tendre lorsque vous la piquez avec une fourchette.