

RABO DE VACA CON MAIZ Y PATATAS

INGREDIENTES

1 Rabo de vaca
4 Dientes de ajo
2 Cebollas
1 Puerro
1 Ramita de apio
3 Zanahorias
1 Pimiento rojo
2 Tomates
½ Mazorca de maíz
3 Patatas
Tomillo
2 Hojas de laurel
Sal
Pimienta negra



ELABORACIÓN

Cortar la cebolla en cuartos, el puerro y las zanahorias. Pelar los ajos y meter todo en un recipiente junto con el vino y el rabo de vaca durante toda la noche.

Sacar el rabo de vaca, sal pimentar y rebozar levemente en harina. Marcar en una olla con aceite fuerte y reservar. Picar todas las verduras, menos la patata. Ir rehogándolas en el siguiente orden: Ajo, cebolla y puerro, apio, zanahoria, tomate y pimiento rojo, añadir el laurel y el tomillo, y por último el rabo de vaca y la mazorca de maíz cortada en dos. Cuando esté todo bien rehogado añadimos el vino tinto y reducimos, vamos añadiendo agua según necesidad y cocemos hasta que la carne se nos separe del hueso. (4 horas aprox y olla rápida 45 minutos). Meter las patatas peladas y cortadas en el guiso 30 minutos antes de terminar. Retirarlas y freirlas justo antes de servir el plato.

Truco:
Macerar la carne toda la noche, para ablandarla y aportarle sabor.
Meter el maíz en el guiso para darle sabor y textura.
Cocer lentamente para que el colágeno no se contraiga, vale más media hora y sedosidad en boca que carne cocida.