

RECETARIO DE EVENTOS  
SHOWCOOKING DE COCINA ESPAÑOLA  
GABRIELA TASSILE

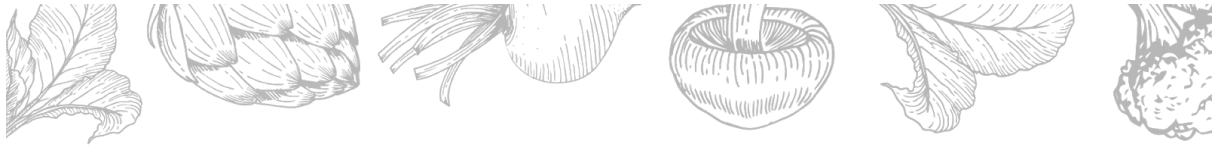
Rabo de toro guisado

Ingredientes

3 colitas de vaca troceadas  
2 cebollas grandes  
6 zanahorias  
2 cabezas de ajos enteras partidas al medio  
2 cucharadas de concentrado de tomate  
60 gr de hongos deshidratados  
1 cucharada de bolas de pimienta negra  
3-4 clavos de olor  
1 palo de canela  
2 litro de vino rioja  
Caldo de carne cantidad suficiente  
Tomillo, laurel y romero  
Aceite de oliva  
Sal  
Puré de patatas  
Aceite de trufa o puré de trufa para aromatizar  
Chips de boniato para decorar

Preparación

En una olla grande, colocar fondo de aceite de oliva, calentar. Sofreír las cebollas, zanahorias y cabezas de ajos. Añadir las colitas de vaca troceadas. Cuando estén bien doradas desglasar con vino tinto. Cubrir con caldo de carne. Añadir los hongos, la pimienta, canela, el tomillo, romero y laurel. Hervir hasta que la carne esté súper tierna.  
Retirar la carne. Deshuesar. Desmechar la carne



RECETARIO DE EVENTOS  
SHOWCOOKING DE COCINA ESPAÑOLA  
GABRIELA TASSILE

Colar bien el caldo y reducir. Volver a incorporar la carne a la salsa.

Presentar en plato hondo, base de puré de patatas trufado. La ración de la carne.  
Colocar chips de boniatos o patatas. Refrescar con las mismas hierbas que  
aromatizan el guiso.