

Rabo de ternera

Ingredientes (para 4 personas):

- 1 rabo de ternera
- 1 cebolla
- 2 o 3 dientes de ajo
- 2 zanahorias
- 1 vaso grande de vino tinto
- Aceite
- Harina
- Sal
- 2 hojas de laurel
- OPCIONAL: añadir ciruelas a la cocción

1. Enharinar el rabo y sofreírlo en la olla (reservar).
2. En el mismo aceite, sofreír la cebolla, los ajos y las zanahorias. Añadir el vino y dejar reducir unos minutos.
3. Poner todo el sofrito en la olla junto con el rabo y las hojas de laurel. Cubrir el rabo con agua y dejar cocer 30 minutos aproximadamente en la olla exprés.
4. Triturar todas las verduras con la batidora y, por último, añadir la sal. Listo para servir.

