



RABO DE TORO EN REDAÑO. CRÉPINETTE DE QUEUE DE BOEUF

Ingredientes para 5-6 personas:

- 2 rabos de ternera, cortados en trozos
- 2 zanahorias, peladas y cortadas en *mirepoix* (4-5mm)
- Una rama de apio verde y cortada en *mirepoix*
- 1 cebolla en *mirepoix*
- ½ kilo de redaña de ternera (disponible en pollería Higinio Gómez)
- 35ml de vino blanco o moscatel dulce o tinto joven. Aquí también al gusto.
- 1 litro de caldo de pollo
- 2 dientes de ajo, picados o enteros.
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharada sopera de concentrado de tomate
- AOVE, Sal, pimienta, pimienta de Jamaica, clavo... al gusto

Procedimiento:

1. En una olla de hierro fundido se rehogan las verduras.
2. Añade el rabo para que tome un poco de color.
3. Incorpora el alcohol y si quieres flambea la carne.
4. Añade el caldo de pollo, el tomate concentrado las hierbas y especias.
5. A fuego fuerte hasta que hierbe y “desespumas” el contenido.
6. Ahora mete la olla tapada con su tapadera en el horno a 200°C durante 2 horas.
7. Retira y decanta caldo, verduras y carne.
8. Deja enfriar hasta que puedas desmiguar el rabo con los dedos sin quemarte.
9. Haz paquetitos con el redaña y la carne desmigada, estas cantidades te dará para unas 5 *crepinettes*, 1 es suficiente para saciar el hambre.
10. Pon las *crepinettes* en una fuente de horno con el caldo y cubre con una hoja de aluminio porque el redaña es muy delicado.
11. Hornea ½ hora a 170°C.

Sirve con puré de patatas, por ejemplo y añade las verduras como complemento de color.

Et voilà, bon appétit!