

## RABO

### INGREDIENTES:

1KG.COLA O RABO  
VINO DE MONTILLA O VINO TINTO  
ACEITE DE OLIVA  
SAL, PIMIENTA NEGRA EN GRANO  
UNA CABEZA DE AJOS  
UNA RAMA DE AZAFRÁN  
DOS HOJAS DE LAUREL  
CUATRO ZANAHORIAS  
DOS PIMIENTOS VERDES  
MEDIO BOTE DE TOMATE TRITURADO  
CALDO



*Passaig La Riera, 68 - Tel. 93 555 39 45*

*Teià*

### RECETA:

Ponemos a macerar el rabo de 24h a 36h en vino de Montilla, pero si no tenemos también nos sirve el vino tinto, siempre que sea de calidad.

En una cazuela grande, freiremos los trozos de cola con aceite de oliva, junto con unos ajos machacados con piel.

Reservar.

En una cazuela ponemos el aceite colado de freír la cola y sofreímos mucha cebolla picada, 4 o 5 zanahorias cortadas al gusto de cada uno, unos granos de pimienta, dos hojas de laurel y opcionalmente un par de pimientos verdes muy picados.

Freiremos tomate triturado.  
Tostaremos un poco de azafrán en rama.

Cuando está el sofrito hecho, le añadimos el tomate frito y el azafrán, añadimos la cola, el vino de la maceración y lo cubrimos todo con caldo.

Coceremos la mezcla durante dos horas a fuego lento. Si es necesario, le seguiremos añadiendo caldo.

Dejar reposar un día antes de consumir.