



INGREDIENTES

- 1.200 gr. de rabo
- 2 cebollas
- ¾ l de vino tinto
- sal
- Redaños de cordero
- Aceituna negra 200 gr.
- 4 und. Espárragos trigueros
- 1 papada cerdo
- tomillo
- romero
- vino blanco

PREPARACIÓN

Para guisar el rabo.- Limpiar trocear la cebolla y tostarla en la cazuela, añadir el vino ty reducir, dorar el rabo sazonado y cocer durante 1 h 45” , deshuesar, moldear y poner los dados en el redaño. Para la papada.- Envasar con vino blanco, tomillo, romero, sal y pimienta cocer en el horno a 80°C durante 5h. Trocear en laminas gruesas. Para la guarnición.- Colar y reducir el caldo de cocción, ponerlo a punto de sal y espesor. Secar las aceitunas y triturarlas, trocear los trigueros y saltearlos. Emplatado.- Las piezas de rabo y papada se marcaran en la plancha acompañándolo los dados del salteado de trigueros y el polvo de la aceituna con su reducción.

Tiempo de elaboración: No disponible

Dificultad: 🟡🟡🟡🟡🟡

Precio: 🟡🟡🟡🟡🟡

Autor: Angel Pérez Aguilar

Restaurante: LA VIEJA BODEGA