

Rabos de cerdo estofados

Comensales: 4

Dificultad: baja

Tiempo: alto

Rosi elabora este plato con productos de la matanza al estilo tradicional de Coria (Cáceres) tal como lo aprendió de sus ancestros.

INGREDIENTES

Aceite de oliva
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
½ cebolla
3 dientes de ajo
15 rabos de cerdo frescos
limpios
1 trozo de pimiento de
bola picante
Sal
50 ml de vino blanco
Agua

ELABORACIÓN

Encendemos la chimenea con troncos de madera y, cuando esté lista, ponemos una cacerola con un chorro de aceite de oliva. A continuación, lavamos y picamos en trozos medianos los pimientos rojo y verde. Seguidamente, pelamos y picamos finamente la cebolla y 1 de los dientes de ajo, y lo pasamos todo a la cazuela. Sofreímos hasta que las verduras empiecen a dorarse.

En ese punto, añadimos a la cazuela los 15 rabos de cerdo y los dejamos rehogando con el resto de las verduras hasta que se doren.

Mientras tanto, pelamos y cortamos los otros 2 dientes de ajo y los disponemos en un mortero. Añadimos un trozo de pimiento de bola picante, una pizca de sal y lo machacamos todo. A continuación, vertemos el vino blanco al mortero. Removemos y agregamos esta mezcla a la cazuela.

Seguidamente, vertemos agua en la cazuela hasta cubrir todos los rabos de cerdo, salamos y dejamos cocinando con la tapa puesta durante 1 hora aproximadamente. Pasado ese tiempo, apagamos el fuego. Servimos los rabos de cerdo estofados bien calentitos y ¡listos para comer!

Rabo de toro

Comensales: 4

Dificultad: baja

Tiempo: alto

Viajamos hasta Aznalcóllar (Sevilla), donde Isabel cocina esta receta.

INGREDIENTES

1 rabo de toro
1 l de vino tinto
3 hojas de laurel seco
3 zanahorias
2 cebollas
6 dientes de ajo
1 pimiento verde
1 tomate

ELABORACIÓN

Si queremos preparar esta receta, es mejor macerar la cola de toro la noche anterior. Para ello, ponemos en una cacerola el rabo en trozos, el vino tinto, las hojas de laurel, las zanahorias peladas y troceadas, una cebolla troceada y los dientes de ajo machacados o rajados.

Al día siguiente, preparamos un refrito: cortamos el pimiento verde, la otra cebolla y el tomate y lo cocinamos en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra durante 15 minutos, a fuego medio. Reservamos.