

Cola de toro



Ingredientes:

- 1 cola de toro troceada
- 4 zanahorias medianas
- 2 cebollas
- 2 tomates maduros
- 6 dientes de ajo
- 3 hojas de laurel
- 1 manojo de perejil
- Aceite de oliva (1º)
- Sal
- Pimienta negra molida
- 1 copita de brandy
- 1 vaso y medio de vino tinto

Preparación:

Trocear las verduras, salvo el laurel y el perejil, rehogándolas en la cazuela con el aceite. Mientras, salpimentar los trozos de cola de toro y a fuego fuerte añadir a la cazuela hasta conseguir un tono dorado, mezclándolo convenientemente.

Una vez conseguido, añadir el vino, el brandy y un vaso y medio de agua. Anudamos las ramas de perejil alrededor de el laurel para que quede como una especie de madeja lo más compacta posible, ya que luego la sacaremos.

Dejar cocer a fuego medio con la tapadera un poco destapada aproximadamente unas tres horas (dependiendo del tamaño de los trozos de cola de toro). Una vez tierna la

Cola de toro

cola, retiramos los trozos de la olla así como el manojito de laurel y perejil e introducimos la batidora en la olla hasta conseguir una salsa homogénea.

Introducimos de nuevo los trozos de cola de toro en la olla, movemos un poquito y se acabó.