

## Sopa de rabo de toro

“Aquella noche habían cenado sopa de rabo de toro, verduras veraniegas salteadas con nueces de pacana, uvas, hinojo rojo y queso desmenuzado, empanada caliente de cangrejo, calabaza especiada y codornices con abundante salsa de mantequilla. Cada plato con su correspondiente vino. Lord Janos tuvo que reconocer que en su vida había comido tan bien.”

Choque de Reyes



El Rabo de Toro es un **plato muy consistente**. Puede usarse como comida de mediodía acompañado de unas verduras o una ensalada o como cena siendo plato único.

**Disfrutad de una famosa receta que os dejará con el estómago lleno.**

4 raciones \* Preparación: 15 minutos \* Cocción: 4 horas

### Ingredientes

- ★ 1 rabo de toro / buey grande, cortado en trozos por el carnicero (cerca de 2 libras)
- ★ Poudre Forte (1/4 de cucharadita de cada de canela molida, clavo, macis, granos del paraíso y pimienta negra)
- ★ 1 cebolla picada
- ★ 2 ramitas de cada de perejil fresco y salvia
- ★ ~ 4 pintas (cerca de 2 litros) de agua
- ★ 2 rebanadas de pan tostado
- ★ 1 taza de vinagre
- ★ 1 pizca de azafrán
- ★ Sal al gusto

Pon a hervir la carne. Después toma la canela, el clavo, el macis, los granos del paraíso, la pimienta, la cebolla picada, el perejil y la salvia y añádelos a la olla. Deja hervir todo junto, después baja el fuego y cuece a fuego lento hasta que la carne se caiga del hueso, aproximadamente unas 4 horas [Deja enfriar y después separa la carne de los huesos]. Toma el pan tostado y empápalo en vinagre para después presionarlo a través de un colador. Este va a ser nuestro agente espesante, algo así como un roux primitivo. Agrega la masa de pan a la olla con la carne pero no demasiada. Deja hervir una vez y después añade una pizca de azafrán. Sazona con sal y vinagre y sirve.