

RABO DE TORO AL ESTILO CORDOBÉS

Ingredientes Elaboración (4 personas)

- * Rabo de toro 2 piezas (2'5 kg. aproximadamente).
- * 4 Ajos.
- * 2 zanahorias.
- * 3 Cebollas medianas.
- * 2 Tomates.
- * 3 Puerros, solo la parte blanca.
- * Sal
- * Pimienta.
- * Harina.
- * Laurel
- * Especias (3 clavos, romero, tomillo).
- * 1'5l. vino tinto.
- * Caldo de carne o agua
- * Aceite de Oliva



Limpiar y lavar la verdura. Pelar la cebolla y cortarla en trozos pequeños, laminar el ajo y la zanahoria pelada y cortada en cubos. Por último, pelar y cortar en trocitos pequeños el tomate. Reservar toda la verdura separando el tomate del resto.

Cortar el rabo de toro por las uniones entre los huesos y limpiar de grasa si fuese necesario.

Salpimentar el rabo de toro y espolvorearlo con harina.

En una cazuela, ancha y baja, poner abundante aceite de oliva a calentar, cuando esté caliente agregar el rabo de toro y dorar por todos los lados para sellarlo. Retirar en un plato y reservar.

Con el mismo aceite, para aprovechar los sabores, agregar la verdura menos el tomate y rehogar unos minutos. Cuando la verdura esté pochada, añadir el tomate. Poner el laurel, un poco de sal y las especias (clavos, romero y tomillo).

Añadir el vino tinto, mezclar y dejar que se evapore el alcohol.

Incorporar el rabo de toro y cubrirlo con caldo de carne o agua.

Dejar cocer a fuego lento durante 3 – 4 horas moviendo la cazuela de vez en cuando pero evitando meter cucharones o similares.

Cuando la carne se separe del hueso estará listo. Quedará una salsa untuosa y la verdura prácticamente habrá desaparecido. Si se quiere una salsa más fina y clara se puede pasar por el chino.

La mejor guarnición patatas fritas.

FLAMENQUÍN CORDOBÉS

Ingredientes Elaboración (4 personas)

- * 4 Trozos de lomo de cerdo cortados en librito.
- * Jamón serrano cortado en lonchas de 15-20cm de largo y que tengan grasa.
- * 100gr. de harina.
- * 100gr. de pan rallado.
- * 2 Huevos.
- * Sal
- * Pimienta (optativo)
- * Zumo de limón.
- * Ajo.
- * Perejil
- * Aceite para freír.

Macear y estirar los filetes de lomo hasta que queden finitos.

Poner los filetes en una fuente, salpimentar y aliñar con zumo de limón, ajo y perejil picado muy finito.

Cortar el jamón en tiras y rellenar con ellas los filetes. Para ello, se coloca en un extremo del filete el jamón y se enrolla en forma de cilindro muy apretado.

Para que no se abran, se pueden poner dos palillos redondos en los extremos.

Empanar pasándolos primero por harina, después por huevo y, finalmente, por pan rallado.

Quitar los palillos y freír en abundante aceite.

Se pueden acompañar de Patatas, Pimientos, Huevos Fritos... y como salsa, Mayonesa o alioli.



BORRACHUELO DE PAN CON ANÍS Y PASAS

Ingredientes Elaboración (4 personas)

- * 500ml. Leche
 - * 1 palito de canela.
 - * Cascara de 1 limón.
 - * 375gr. Azúcar.
 - * 4 Huevos.
 - * Pan o Magdalenas (3 unidades)
 - * 70gr. Pasas
- Para el caramelo
- * Zumo de limón.
 - * 20gr. Azúcar



Precalentar el horno a 180°C

Preparamos el caramelo, para ello derretiremos en un cazo el azúcar con unas gotas de limón, y cubrimos con él el fondo las paredes del molde. Colocar trocitos de pan o de magdalena en el fondo del molde, rociarlos con anís y poner encima las pasas.

En un cazo, poner a fuego 400ml de leche con la canela y la cáscara del limón. Mientras, en un cuenco, mezclamos la leche restante (100ml) con los huevos y el azúcar.

Cuando la leche que tenemos al fuego coja los sabores del limón y la canela, incorporamos la mezcla anterior muy despacito y sin dejar de remover. Verter con cuidado en el molde e introducirlo en el horno al baño María durante 40 minutos.

Dejar enfriar antes de desmoldar.

Servir acompañado de Nata montada.