

RABO DE TORO CON ALMENDRAS

INGREDIENTES:

- 2 Kg de rabo de toro de añojo.
- 3 dientes de ajo.
- 750 ml. de vino tinto.
- 1/2 L. de caldo de carne o agua.
- 2 hojas de laurel.
- 5 gr. de jengibre.
- 1 cebolla grande y puerro.
- 3 zanahorias.
- 1 pimiento rojo.
- Sal y Pimienta.
- Harina.
- Patatas.
- Aceite.
- Almendras fritas.



ELABORACIÓN:



- Lavamos y salpimentamos los trozos del rabo de toro.
- En una recipiente con AOVE, tras enharinar, sellamos y doramos la carne. Reservamos
- En el mismo recipiente, se cortan las verduras y se pochan.
- Añadimos el laurel, las zanahorias, el jengibre...
- Sazonamos.
- Incorporamos los trozos del rabo de toro y cubrimos al ras con el vino y el caldo de carne.
- Tras hervir, desespumamos, tapamos la olla a presión.
- Desgrasamos y reservamos por una parte la carne y por el otro las verduras y el caldo.
- Trituramos las verduras y la pasamos por un chino. Se pone a reducir a fuego lento unos minutos para adquirir brillo y consistencia.
- En aceite de oliva freímos patatas en daditos o en bastones.

PRESENTACIÓN: en una fuente individual, situamos, a un lado, la carne y al otro, las patatas fritas. Se napa discretamente el rabo de toro con la salsa decorándose con almendras fritas. También marida muy bien el plato, con una reducción de Oporto y substituyendo la patata por manzana caramelizada con ciruelas pasas.

El rabo de toro marida muy bien con una reducción a base de frutas del bosque o uvas naturales...



VINO TINTO PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA 2008

El Vino Tinto Pago de los Capellanes reserva 2008 está elaborado con tinto fino y Cabernet Sauvignon. Pertenece a la D.O. Ribera del Duero.

Después de un exhaustivo seguimiento la fecha de la vendimia se decide en función de la madurez de la uva, llevando de forma independiente las variedades a depósitos de 20.000 litros para realizar la fermentación por separado.

El Rendimiento de la parcela es inferior a 5.000 Kg/ha

El proceso de Fermentación se inicia con una prefermentación en frío durante 6 días por debajo de 14º C durante 30 días y se descuba por sangrado y sin adicción de prensas.

La Fermentación Maloláctica es lenta y reposada sin adicción de bacterias, a 20º durante 28 días.

Este vino tiene un crianza de 18 meses en barricas nuevas de Roble Francés.

Posteriormente se realiza el coupage y se embotella sin pasar por frío, ni clarificar, ni filtrar.

Es recomendable servir a una temperatura entre 16º y 18º C

MARIDAJE DEL VINO TINTO PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA 2008: Está especialmente recomendado para cualquier tipo de carne.

NOTA DE CATA DEL VINO TINTO PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA 2008:

Vista: se presenta en vista con color rubí.

Nariz: se presenta en nariz complejo y fino. Con notas a Fruta madura, maderas y especias.

Boca: se presenta en boca goloso, sabroso y elegante. Taninos bien integrados. Postgusto largo y persistente.

Graduación Alcohólica de El Vino Tinto Pago de los Capellanes reserva 2008: 13.5 grados