

Falso helado de Rabo de toro a la cordobesa con espuma de verduras y sirope de vino

INGREDIENTES:

1 kg. Rabo de Toro
1,5 lts. De vino tinto (lo mejor posible)
2 cebollas
3 zanahorias
1 puerro
6 dientes de ajo
harina
200 ml de nata para montar
3 cucharadas de azúcar (para la reducción de vino tinto)
1 vaso de aceite de oliva
2 obleas de pasta brick (para los cucuruchos)
1 huevo
Sal
Clavo
Pimienta negra
1 hoja de laurel
Tomillo

PARA COCINAR EL RABO DE TORO:

Ponemos a macerar la noche anterior el rabo de toro con 1 lt. De vino tinto de buena calidad y las verduras troceadas con 3 clavos, una hoja de laurel y un poco tomillo.

Al día siguiente escurrimos bien el rabo de toro, lo salpimentamos y pasamos ligeramente por harina para que no se pierdan los jugos. En una cazuela echamos los dientes de ajo para que se doren con el aceite y vamos friendo a fuego alto el rabo de toro (solo marcarlo por todos sus lados). En otra sartén añadimos todas las verduras que hemos colado y separado del vino (que reservamos). Se pochán a fuego medio. Una vez pochadas las verduras, se añaden con el aceite a la cazuela de la carne y se da unas vueltas. Añadimos el vino tinto que tuvimos macerando con la carne y lo dejamos a fuego medio durante 2 o 3 horas hasta que reduzca y se quede la carne tierna y una salsa bien concentrada con las verduras y el vino.

Una vez terminado este paso, dejamos enfriar para poder desmigajar el rabo de toro, que reservaremos en un bol.

Por otro lado, vamos a hacer la espuma de verduras (necesitaremos un sifón de cocina). Trituramos las verduras junto con la nata. Cuando esté todo bien triturado, lo ponemos en un cazo para que hierva un poco. Cuando está hirviendo lo pasamos al sifón ayudándonos de un chino para evitar que entre ningún grumo.

Reservamos para montar el plato.

REDUCCIÓN O SIROPE DE VINO TINTO: Ponemos el ½ litro de vino sobrante en un cazo a fuego medio con el azúcar y dejamos reducir hasta que quede bien concentrado como el sirope.

Para hacer los cucuruchos cortamos las obleas de pasta brick por la mitad y ayudándonos de un molde formamos los cucuruchos. (como es una masa muy fina, mejor hacer más para sustituirlos si se rompen). Los pintamos ayudándonos de un pincel con la clara del huevo y los metemos en el horno precalentado a 180º durante 3 o 4 minutos hasta que se hayan dorado.

MONTAR EL PLATO:

Ponemos en cada cucurucho los trozos desmigados de la carne del rabo de toro, añadimos la espuma de verduras y terminamos el plato con un buen chorreón de reducción de vino tinto.



Fotografía: Carlos de la Ossa