



RABO DE TORO

- 1 Kgs. de rabo de toro**
- 1 vaso de vino**
- 1 cebolla grande**
- 2 zanahoria**
- 1 rama laurel**
- 2 cabezas de ajo**
- 1Starlux carne.**
- Un poquito de pimienta**

Filetear la cebolla y las 2 zanahorias y ponerlas a freír en el aceite en el que hemos frito el rabo, cuando la cebolla esté doradita echar los dientes de ajo fileteados y cuando esté hecho poner el vaso de vino y la pastilla de avecrem y echarlo a la olla rápida con todo su aceite.

El rabo de toro echarle un poco de sal y enharinarlo, después echarlo a una sartén con aceite hasta que estén doraditos y echarlos a la olla rápida, añadir la hoja de laurel y ponerlo al 9 hasta que llegue a las 2 rallas, bajarlo luego al 3 durante 1 hora