

Receta de rabo de buey a la cerveza Inedit

Ingredientes

- **Para 4 personas:**
- - 2 kg. de rabo de buey
- - 1 pimiento verde
- - 1/2 pimiento rojo
- - 1 zanahoria
- - 1 cebolla
- - Granos de pimienta negra
- - 1 puerro - Una rama pequeña de apio
- - 2 dientes de ajo pelados
- - Perejil
- - Sal
- - Aceite de oliva
- - Romero
- - 1 hoja de laurel
- - Orégano
- - Tomillo
- - 1/2 rama de canela
- - 1 vaso de caldo de carne
- - 1 vaso de brandy
- - 1 vaso de oporto
- - 1/2 litro de cerveza Damm Inedit

Una **receta** tradicional con un toque de vanguardia. Así podríamos resumir la propuesta que el chef y propietario de [Bodega Sepúlveda](#) (Barcelona), Josep Solà, comparte con nosotros: **rabo de buey a la cerveza Inedit**.

Preparación:

- Esta receta se cocina en olla expres, añadiendo todos los ingredientes en crudo.
- Cortamos todas las verduras (pimiento verde, pimiento rojo, cebolla, zanahoria, puerro, apio y ajos) y las trituramos. Lo reservamos.
- Añadimos un chorro de aceite de oliva a la cazuela y echamos las verduras trituradas.
- A continuación, salamos los cortes de rabo de buey y los incorporamos a la cazuela. - Añadimos las hierbas aromáticas: la hoja de laurel, el orégano, tomillo y romero, los granos de pimienta y la canela.
- Incorporamos el vaso de brandy, el de vino de oporto y la cerveza.
- Finalmente, añadimos el caldo de carne hasta cubrir totalmente los trozos de rabo y las verduras, lo removemos y tapamos la olla.
- Ponemos la olla al fuego. A partir del momento en que sube la válvula de seguridad, lo dejamos cocinar durante 55 minutos más.
- Transcurrido este tiempo, dejamos salir todo el vapor. Abrimos la olla y ponemos los trozos de rabo en una bandeja.
- Añadimos un poco de harina o maizena a la salsa y una vez la tengamos ligada la verteremos en la bandeja con los trozos de rabo. Ya está lista para emplatar. Se puede acompañar de patata hervida.