



Receptes amb torrons

núm. — 03

Terrina de cua de toro amb sobrassada i torró

Receptes
amb torrons
Núm.—03



Ingredients

Per al guisat de cua de bou:

- 5 kg de cua de bou o vaca tallada
- 2 litres vi negre
- 5 cebes
- 2 pastanagues
- 4 tomàquets
- 1 tros d'api o de nap
- 1 pebrot vermell
- 2 litres de brou de carn
- Oli d'oliva verge,
- Sal, pebre



Una recepta original de
Deliranto / Restaurant



Preparació

Daurem els talls de cua de bou amb una mica d'oli, els salpebrem per tots dos costats i els reservem en una plata. A la mateixa cassola afegim tota la verdura tallada a daus grossos i l'ofeguem fins que estigui daurada. Tornem a afegir la cua i ho cobrim amb el vi negre. Quan comenci a bullir hi afegim el brou de carn. Deixem coure a foc lent unes 4 hores fins que estigui molt tendre.

Quan s'hagi refredat separarem la cua, i en un recipient per refrigerar formarem una terrina (bloc compacte) amb tota la carn.

Per una altra banda triturarem la verdura amb tot el líquid i 150 g de torró de Xixona, i així tindrem la salsa de vi i torró.