

Ingredientes

Rabo de toro: 1kg

Cebolla: 1

Vino tinto: 400ml

Harina: 100g

Queso rallado: 150g

Pimienta

Pasta para canelones

Zanahoria: 3

Puerro: 1

Mantequilla: 100g

Leche: 1l

Sal

Nuez moscada

Aceite

Instrucciones

- Marcar a fuego fuerte el rabo de toro en una olla con aceite (que entre todo sin amontonarse) y sellar por todas las caras
- Añadir la cebolla, zanahorias y puerro cortado grueso junto al vino y agua hasta cubrir el rabo y cocinar tapado a fuego suave durante unas 4h (hasta que la carne caiga del hueso)
- Separar la carne del hueso, juntar con las zanahorias y trituirarlo todo hasta que se haga una masa (ayudándose con caldo de cocción)
- Hacer una bechamel con la mantequilla, harina y la leche y condimentarla con la sal, pimienta y nuez moscada al gusto
- Poner la masa de rabo de toro en una manga pastelera, cocer la pasta y montar los canelones
- En una fuente de horno, poner una base de bechamel, colocar los canelones por encima (y un poco separados entre ellos) y cubrir por encima con el resto de bechamel
- Poner el queso rallado por encima
- Horno a 220°C hasta dorar el queso