INDIRECTO · MEDIO

Rabo de toro estofado al vino tinto a la cordobesa en horno holandés al kamado

El rabo de toro a la cordobesa es el estofado de invierno por excelencia en Andalucía. Un horno holandés ovalado dentro del kamado lo hace despacio, a unos 150 °C, hasta que la carne se suelta sola del hueso.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
40 min	270 min	4	150 °C

Ingredientes

- **1.6 kg** rabo de toro (o de vaca), en rodajas de 4-5 cm
- **80 ml** aceite de oliva virgen extra
- **2 ud** zanahorias, en rodajas gruesas
- **6 diente** ajos, con piel y aplastados
- **50 ml** brandy, opcional
- **3 hoja** hojas de laurel
- **12 g** sal
- **40 g** harina de trigo, para enharinar
- **2 ud** cebollas grandes, en pluma
- **1 ud** puerro, en rodajas
- **500 ml** vino tinto con cuerpo (tempranillo o monastrell)
- **500 ml** caldo de carne, aproximadamente
- **4 rama** ramas de tomillo
- **al gusto** pimienta negra recién molida

Pasos

1 SALAR Y ENHARINAR EL RABO

Saca el rabo de la nevera una hora antes. Sécalo bien con papel, sálalo y pimiéntalo, y pásalo por la harina sacudiendo el exceso: una capa fina, solo para ayudar a dorar y espesar la salsa. Corta la verdura mientras tanto: la cebolla en pluma, la zanahoria en rodajas gruesas y el puerro en rodajas.

2 ENCENDER CON DEFLECTOR

Llena el hogar de carbón en trozo, enciende y coloca el deflector bajo la rejilla. Lleva la cámara a 150 °C con la entrada inferior algo abierta y la salida superior a media apertura, y deja que se estabilice 20-30 minutos. Es más fácil subir poco a poco que bajar una cerámica que se ha pasado, así que no corrijas con prisa.

3 SELLAR EL RABO EN LA OLLA

En la cocina, calienta el aceite en el horno holandés a fuego medio-alto y sella el rabo por tandas, sin amontonarlo, 3-4 minutos por cara, hasta un marrón profundo. Reserva la carne en un plato. Hazlo en el fuego de la cocina y no sobre el kamado: con el deflector puesto y la cámara a 150 °C no hay calor suficiente para dorar, y bajar una cerámica desde 230 °C cuesta mucho.

4 SOFREÍR LA VERDURA

En la misma olla, con la grasa que queda, sofríe la cebolla, la zanahoria, el puerro y el ajo 10-12 minutos, rascando el fondo, hasta que la cebolla esté blanda y tome color. Sube el fuego, añade el brandy si lo usas y deja que se evapore. Vierte el vino y hierve 5 minutos para que pierda el alcohol más agresivo.

5 CARGAR LA OLLA

Devuelve el rabo a la olla en una sola capa, añade el laurel y el tomillo y vierte caldo caliente hasta cubrir tres cuartos de la altura de la carne, sin sumergirla. Lleva a un hervor suave en la cocina y tapa. Con guantes, lleva la olla al kamado y colócala centrada sobre el deflector.

6 ESTOFAR TRES O CUATRO HORAS

Cierra el kamado y mantén los 150 °C de cámara. Al abrir, hazlo siempre con burping: levanta la tapa unos 5 cm, espera unos 5 segundos y abre del todo con la cara apartada, por el riesgo de llamarada. A la hora y media, abre con burping, levanta la tapa de la olla con guantes y da la vuelta a las rodajas con pinzas; comprueba que el líquido sigue a tres cuartos y, si ha bajado, añade un poco de caldo caliente. No hace falta más. Cuenta 3-4 horas en total.

7 COMPROBAR EL PUNTO

A las 3 horas abre con burping y pincha una rodaja con un tenedor: debe entrar sin resistencia y la carne separarse del hueso con un toque. Si no, tapa y alarga 30 minutos. Cuando esté, saca la olla del kamado con guantes, llévala a la cocina y pasa el rabo con pinzas a una fuente y mantenlo tapado con papel de aluminio.

8 REDUCIR LA SALSA Y REPOSAR

Retira el laurel y el tomillo. Tritura la verdura con el líquido o pásala por un colador y reduce la salsa en la cocina a fuego vivo hasta que cubra el dorso de una cuchara. Corrige de sal y de pimienta, devuelve el rabo a la salsa y deja reposar 15 minutos antes de servir con patatas fritas o puré. Cierra los dos tiros del kamado para apagar la brasa.

Consejos del editor

- Pide al carnicero que corte el rabo en rodajas por las vértebras y que sean de tamaño parecido: así todas llegan al punto a la vez. Las rodajas de la base, más gruesas y con más carne, tardan algo más que las de la punta.
-

Si el guiso se enfría un poco, retira la grasa de la superficie con una cuchara antes de reducir la salsa. El rabo suelta bastante y una salsa sin desgrasar queda pesada. Hecho de víspera y recalentado, el plato mejora y la grasa se quita sola, solidificada.

- Con la olla tapada y el deflector, la cámara apenas necesita atención. Si la temperatura baja de 130 °C, abre un poco más la entrada inferior; si sube de 170 °C, ciérrala casi del todo junto con la salida superior y consulta la guía de problemas de temperatura.
- El vino importa: lo que se reduce se concentra. Un tinto áspero o muy joven deja una salsa amarga y astringente. Si queda ácido al final, una cucharadita de azúcar o un poco más de zanahoria lo redondea.

El equipo de esta receta

Victoria horno holandés ovalado 31 cm: cocotte esmaltada con tapa-sartén

El rabo pide una olla que encierre el vapor durante horas y que aguante el esmalte contra el vino. El Victoria ovalado de 31 cm es hierro fundido esmaltado de 5,7 litros, con tapa que también sirve de sartén, y la ficha lo da apto para barbacoa y horno. Su forma alargada coloca las rodajas en una sola capa. Pegas honestas: pesa casi 8 kg entre olla y tapa, así que necesitas los dos brazos y guantes para moverlo, y los 5,7 litros limitan la receta a unos 1,6 kg de rabo. La ficha pide evitar cambios bruscos de temperatura: añade siempre el caldo caliente.

mikamado.es/accesorios/victoria-horno-holandes-ovalado-31-esmaltado

Rösle guantes de cuero para barbacoa: largos, talla universal

Esta receta mueve una olla de casi 8 kg con la cámara a 150 °C, y cada apertura del kamado se hace con burping. Los guantes de cuero Rösle son de cuero certificado con forro de algodón y poliéster, miden 41,5 cm de largo y cubren mano y antebrazo, lo que ayuda al meter y sacar la olla. Pega: la ficha no da una temperatura máxima y no se pueden lavar, así que el cuero se manchará de grasa y no conviene manejar con ellos una olla mojada.

mikamado.es/accesorios/rosle-guantes-cuero-barbacoa

Kamado Joe Classic III 18"

El estofado necesita un kamado que sostenga 150 °C cuatro horas con muy poca vigilancia y con sitio para una olla ovalada. El Kamado Joe Classic III de 18 pulgadas tiene una rejilla de unos 46 cm, de modo que la olla de 31 cm queda holgada sobre el deflector. La cerámica gruesa mantiene la temperatura con los tiros casi cerrados. Pega: es un kamado pesado y difícil de mover, y con una olla grande el espacio por encima se reduce, así que no cabe nada más en la rejilla a la vez.

mikamado.es/kamados/kamado-joe-classic-iii

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

Cuatro horas a 150 °C piden un carbón que dure y deje poca ceniza para no ahogar el fuego. El Jealous Devil es carbón en trozo de quebracho blanco, madera densa, y su ficha indica una ceniza de alrededor del 3 %. Con el hogar lleno al empezar basta para toda la receta sin recargar. Pega: es un carbón de mucha potencia, y para 150 °C hay que abrir poco los tiros desde el principio; si se pasa de temperatura, cuesta bajarla.

mikamado.es/accesorios/jealous-devil-quebracho-lump-charcoal

Como afiliado de Amazon, mikamado.es obtiene ingresos por compras que cumplen los requisitos. Sin coste adicional para ti.