

*Ingredientes  
(para 4 personas):*

- 1 rabo de morucha
- 2 cebollas

- 2 dientes de ajo
- 2 pimientos Verdes
- 1 pimiento choricero
- 4 bolitas de pimienta negra

- 1 vaso de vino blanco
- 1 vaso de caldo de carne
- 1 cucharada de harina
- aceite y sal



# Rabo de morucha

Autor: Margarita Nieto Baz

Restaurante: Posada Real Casa de la Sal, Candelario, Salamanca

Cocina: Tradicional

**Preparación/preelaboración:**

Limpiar y trocear el pimiento verde, la cebolla y el ajo.

Remojar el pimiento choricero.

Trocear el rabo de morucha.

**Elaboración:**

Calentar aceite en una cazuela; y añadir el pimiento verde, la cebolla, el pimiento choricero y el ajo. Cuando se empieza a dorar la verdura, se añade el rabo y se rehoga todo. Añadir una cucharadita de harina y rehogar, añadir la pimienta negra dejando que se dore un poquito el conjunto. Añadir el vino, el caldo de carne y la sal; cocer hasta que el rabo esté hecho. Si fuera preciso se añadirá más caldo. Cocido el rabo, se separa la carne de la verdura y ésta se tritura con la batidora para hacer la salsa.

**Presentación:**

Se presenta el rabo en los platos acompañado de la salsa.