

EL SABOR DEL FESTEJO

Aunque se trata de platos típicos de las regiones del sur de España, los guisos elaborados con rabo de toro se extienden por casi toda la geografía coincidiendo con las temporadas de feria. Para que pueda disfrutar de ellos siempre que usted quiera, el chef Paco Roncero le propone tres recetas. Valor, suerte y al guiso. **FOTOGRAFÍA DE ÁNGEL BECERRIL**

Piérdale el miedo al toro. No nos referimos a que se atreva a torearlo, sino que le plante cara en los fogones. Paco Roncero, uno de los chefs españoles de mayor renombre y jefe de cocina del restaurante La Terraza del Casino (Ma-



Ingredientes (4 personas): PARA EL FONDO: 780 G DE FALDA DE TERNERA, FEREJIL, 150 G DE ZANAHORIA, 150 G DE PUERRO, 65 G DE CEBOLLA, PIMIENTA NEGRA EN GRANO, TOMILLO, ROMERO Y 780

G DE HUESO FRESCO DE RODILLA. PARA LA COCCIÓN DEL RABO: 400 G DE CEBOLLA, 300 G DE PUERRO, 100 G DE ZANAHORIA, 30 G DE AJO, 600 G DE RABO DE TORO, 100 ML DE BRANDY, 300 ML DE VINO TINTO, ACEITE DE OLIVA, SAL, PIMIENTA NEGRA MOLIDA Y 1 LITRO Y MEDIO DE FONDO DE TERNERA. PARA LA BASE DEL TOMATE: 40 G DE CEBOLLA, 40 G DE PUERRO, 40 G DE PIMIENTO ROJO, 20 G DE PULPA DE PIMIENTO CHORICERO, 1 DIENTE DE AJO Y 200 G DE TOMATE TRITURADO. PARA EL CALDERO: 60 G DE COLIFLOR, 40 G DE AJETES, 80 G DE SETAS, 40 G DE PIMIENTO ROJO, 60 G DE CALABAZA, 80 G DE ESPÁRAGOS TRIGUEROS, AZAFRÁN PIMENTÓN DULCE, SAL, ACEITE DE OLIVA, 240 G DE ARROZ. **Elaboración. El fondo:** Tostar los huesos en el horno a 200° durante dos horas. Pelar y picar las verduras y pochar. Añadir los huesos tostados junto a la falda de ternera troceada y las verduras. Cubrir de agua y cocer a fuego medio. Partir una

CALDERO DE RABO DE TORO

cebolla y quemar por ambas caras y echar a la cocción. Añadir las hierbas y seguir con la cocción durante 8 horas a fuego suave y despu-
mar. Colar y dejar enfriar. Retirar la capa de grasa. Reservar en frío hasta su uso. **La cocción del rabo:** Desgrasar el rabo y cortar en forma de anillo. Pelar y trocear las verduras. Salpimentar el rabo y freír. Retirar y reservar. Retirar el exceso de grasa de la olla en la que se ha frito el rabo y añadir las verduras, pochar hasta casi su caramelización. Añadir el rabo y su jugo. Mojar con el brandy y el vino, dejar evaporar el alcohol. Añadir el caldo de ternera y cocer. Retirar el rabo y atemperar para deshuesar con facilidad. Colar el jugo de cocción y reservar en frío. **La base de tomate:** Triturar todos los ingredientes y reservar en frío. **El caldero:** Pelar y trocear la verdura e incorporarla en un caldero. Saltear con aceite y añadir el azafrán y el pimentón. Añadir la base de tomate y rehogar junto al arroz. Mojar con el jugo de cocción del rabo y añadir el rabo. Cocer a fuego suave durante 18 minutos. Mover. Añadir sal y pimienta, retirar del fuego y dejar enfriar.

LOS MEJORES RESTAURANTES TAURINOS



1. LOS TIMBALES. Dirección: Calle Alcalá 227, Madrid. Teléfono: 91 725 07 68. **A escasos 250 metros de Las Ventas se encuentra el que, según los entendidos, es el restaurante más taurino de**

la capital. Creado en 1929 (es el local taurino más antiguo de Madrid), es centro de reunión preferido por aficionados y toreros. **Su plato estrella: el rabo de toro.**
2. PUERTA GRANDE. Dirección: Pedro Heredia, 23, Madrid. Teléfono: 91 365 10 67. **Es el restaurante que más actividades taurinas desarrolla: coloquios,**

homenajes y exposiciones. Siete cabezas de toro presiden su salón y su patio interior acoge una réplica, a escala, de la Puerta Grande de Las Ventas. Además, en su interior se expone un cajón del que sale medio toro, recreando así una estampa muy habitual en los carteles de la década de los 30.



3. TORRE DEL ORO. Dirección: Plaza Mayor, 26, Madrid. Teléfono: 91 366 50 16. **Fundada en 1925, sus paredes están repletas de entradas, fotografías de faenas inolvidables y de**

Imágenes de cogidas escalofriantes. Fue el rincón favorito de Luis Miguel Dominguín.
4. LA GRAN PEÑA. Dirección: Calle Marina, 189, Barcelona. Teléfono: 93 246 50 99. **A escasos metros de la plaza de toros La Monumental, una taberna amplia, taurina y que ofrece un exquisito rabo de toro, reúne**

dríd), asegura que es fácil de cocinar “y recomiendo que la gente pruebe a hacerlo en casa”. Además del consejo del experto, tenga en cuenta que la carne de toro destaca por tener un alto contenido en hierro y apenas

grasa. No olvide tampoco que estos animales han sido criados a base de una alimentación saludable de la que forman parte las bellotas, como los venerados cerdos ibéricos, lo cual repercute en el sabor de su carne.

Quizá termine de animarse cuando sepa que la carne de toro no tiene por qué estar siempre guisada al estilo tradicional, sino que “da mucho juego en la cocina y, aunque tiene sus propias recetas, se puede combinar con

multitud de alimentos”, señala Roncero. Para que empiece, el cocinero madrileño le propone tres recetas: una clásica, el caldero; una sofisticada, rabo de toro relleno de foie y una más sencilla, burger de rabo de toro. A la faena. ✕

TAURINO
Paco Roncero se declara aficionado a los toros. En su carta siempre hay un plato elaborado con rabo de toro.



Ingredientes (4 personas): PARA EL PRINCIPAL: 200 G DE REDAÑO Y 1 KG DE RABO DE TORO. PARA EL GUISO DE RABO DE TORO: 50 G DE CHALOTAS, ROMERO FRESCO, TOMILLO FRESCO, 100 G DE ZANAHORIA, 100 G DE CEBOLLA, 50 G DE AJO, PIMIENTA BLANCA MOLIDA, LAUREL, SAL, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, 100 G DE MANTEQUILLA Y 2 L DE VINO TINTO. PARA EL PURÉ DE BOLETUS: 800 G DE COL CHINA, 100 G DE CEBOLLETA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. PARA EL PURÉ DE BOLETUS: 500 G DE RECORTES DE BOLETUS, 100 G DE CHALOTA, 150 ML DE NATA LÍQUIDA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y COL. **Elaboración. El guiso de rabo de toro:** Pelar y limpiar las verduras. Cortarlas en forma de cubos grandes. Sazonar el rabo de toro y con sal y pimienta. Tostar las verduras en una cacerola con el aceite hasta que estén bien doradas por todos los lados. Escurrirlas después sobre papel absorbente. Dorar las verduras en la misma cacerola a fuego lento. Después, agregar el rabo y mojar con el vino tinto e incorporar el bouquet de hierbas. Desgrasar y llevar a ebullición, entonces cocer a fuego suave duran-

RABO DE TORO RELLENO DE FOIE

te seis horas, quitar la espuma y desgrasar varias veces durante la cocción. Sacar el rabo y pasar la salsa por el colador. Reducirla a dos tercios a fuego medio hasta obtener una salsa de textura densa. Deshuesar el rabo de toro y volver a darle forma formando un rulo ayudado de la crepinette. Introducir en el horno a 180° durante 20 minutos. Una vez frío, cortar en porciones pequeñas de, aproximadamente, 80 gramos. **El puré de col:** Rehogar la cebolleta y añadir la col china previamente escaldada, triturar, colar y reservar. **El puré de boletus:** Rehogar la chalota, los boletus y añadir por último la nata líquida. Dejar reducir, triturar, colar y reservar. **Presentación:** Marcar las porciones de rabo de toro en una sartén y calentar en la salamandra con un poco de salsa por encima. Hacer una lágrima con el puré de col china, colocar el rabo y salsear. Hacer una quenelle (una especie de albóndiga o croqueta) con el puré de boletus y un bouquet con la col salteada. Tenga mucho cuidado y preste especial atención al punto de acidez del rabo de toro y de la salsa.



al público aficionado antes y después de cada faena en el coso barcelonés.



5. CASA LEOPOLDO. Dirección: Calle Sant Rafael, 24, Barcelona. Teléfono: 93 44 30 14. Si las paredes de este restaurante hablaran desvelarían cómo este local del barrio del Raval se ha convertido, en sus 80 años de vida, en un referente gastronómico de Barcelona. Su ambiente taurino, sus famosos comensales y su

rabo de buey estofado han servido de ayuda.



6. EL BURLADERO. Dirección: Calle Canalejas, 1, Sevilla. Teléfono: 95 450 55 99. Situado en el Hotel Meliá Colón de Sevilla, sus cuatro

costados desprenden un aire taurino único en la capital hispalense. Frecuentado por famosos y toreros, el restaurante aporta una carta tradicional y cuidada, llena de recetas típicas de la tierra andaluza servidas en platos con forma de coso. No puede dejar de pasar por aquí si es usted un amante del folclore.



7. LAS PILETAS. Dirección: Calle Marqués de Piletas, 28, Sevilla. Teléfono: 95 422 04 04. Parada obligatoria antes y después de una tarde taurina en la Maestranza sevillana, este conocido

restaurante ofrece al aficionado unos jamones y chichas de la sierra de Huelva, habitas con jamón y, por supuesto, una excelente cola de toro.

8. EL UNO DE SAN ROMÁN. Dirección: Plaza de San Román, 1, Sevilla. Teléfono: 95 421 43 37. Aunque su fachada lo esconde, se trata de



MINIBURGUER DE RABO DE TORO

Ingredientes (4 personas): 12 PANES DE HAMBURGUESA, 80 G DE CEBOLLA, 60 G DE PUERRO, 20 G DE ZANAHORIA, 10 G DE AJO PELADO, 1 KG DE RABO DE TORO, 40 ML DE VINO OPORTO, 150 ML DE VINO TINTO JOVEN, ACEITE DE OLIVA, SAL, FIMIENTA NEGRA MOLIDA, 1 L DE AGUA, Y MEDIO LITRO DE FONDO DE TERNERA. PARA LA CARNE DE HAMBURGUESA: 300 G DE RABO DE TORO ESTOFADO, 50 G DE CALDO DE TERNERA, 2 HUEVOS, 30 G DE PAN RALLADO Y SAL. PARA LA MAHONESA DE MOSTAZA: 8 G DE MOSTAZA DIJON EN GRANO, 30 G DE MAHONESA, 4 G DE MOSTAZA DIJON PARA EL TOMATE CONFITADO: ACEITE DE OLIVA, AZÚCAR, SAL, 100 G DE TOMATE MADURO DE RAMA, UNA PIZCA DE TOMILLO, UNA PIZCA DE ROMERO Y PIMIENTA BLANCA MOLIDA. PARA LA CEBOLLA CONFITADA: 40 G DE CEBOLLA Y SAL. RÚCULA. **Elaboración:** La carne de hamburguesa: Extraer la carne, desmenuzar y picar hasta dejar como una pasta. Mezclar con el resto de ingredientes hasta lograr una masa. Moldear con las manos las hamburguesas. La mahonesa de mostaza: mezclar la mahonesa con las dos mostazas con la ayu-

da de una varilla. **El tomate confitado:** Hacer dos incisiones en forma de cruz en la parte inferior del tomate y extraer el tallo. Escaldar en agua hirviendo durante 20 seg. Escurrir y enfriar en agua con hielo. Pelar y cortar por la mitad en horizontal. Vaciar, salpimentar y espolvorear con un poco de azúcar. Calentar al horno a 160°, colocar los tomates en una bandeja, añadir tomillo y romero y rociar con el aceite. Confitar durante 20 minutos. Sacar dejar enfriar macerando en aceite con las hierbas. Conservar en nevera. **La cebolla confitada:** Pelar y cortar la cebolla en juliana. Rehogar con el aceite y remover hasta que adquiera color caramelo. Escurrir el exceso de aceite. Cocer hasta evaporar. Repetir la operación hasta conseguir la textura y color de confitura caramelizada. Añadir sal y guardar en frío. **Presentación:** Marcar la carne de hamburguesa a la plancha y tostar la cara interna del pan. Sobre la base del pan, colocar la cebolla y el tomate confitados. Sobre estos, añadir la carne y sobre esta, la rúcula y la mahonesa de mostaza. Tapar con el pan.

LOS MEJORES RESTAURANTES TAURINOS
 uno de los bares con más sabor taurino y flamenco de Sevilla. En todos sus rincones está el toro y de sus paredes cuelgan algunos de los testimonios gráficos más importantes de la tauromaquia de principios

del siglo XX. Además del clásico rabo de toro, destacan y sorprenden sus caracoles y cabrillas.



9. EL MESÓN DE GONZALO.
 Dirección: Plaza Poeta Iglesias, 10.

Salamanca. Teléfono: 923 21 72 22. Situado a escasos metros de la Plaza Mayor salmantina, este mesón acoge a sus comensales con una cuidada y taurina decoración a cargo de Rafael del Castillo, que ha colgado de las paredes grandes fotografías de importantes faenas. Su cocina combina tradición y

modernidad a partes iguales. Su especialidad: el risotto de rabo de morucha.



10. EL ALBERO. Dirección: Ctra. Béjar, km. 1, Salamanca. Teléfono: 923267812. En su sencillo comedor,

repleto de instantáneas taurinas y coronado por una gran chimenea, se puede saborear su carne de morucha a la brasa, el plato estrella de la casa, o carpaccios de buey, de bonito y un muy original de boletus, junto con unos exquisitos ibéricos. Es posible que en la mesa de al

lado se encuentre comiendo algún comensal célebre como Julio Iglesias, Alejandro Sanz, el Niño de la Capea o la Duquesa de Alba.



11. MESÓN LA GLORIETA. Dirección: