

Lave bien los pedazos de rabo. Séquelos con un paño o papel absorbentes. Dórelos en el aceite caliente. Saque los pedazos de rabo de la cazuela y en esa misma grasa sofría las cebollas, ajos, ajíes y perejil bien picaditos o molidos. Eche los pedazos de rabo en el sofrito con la salsa de tomate, añada los demás ingredientes. Revuélvalo todo y déjelo cocinar a fuego mediano hasta que el rabo se ablande. Aproximadamente 3 horas. Si fuera necesario puede añadir más vino tinto. Da 6 raciones.