

TOP gastronomía

## Diez lugares para disfrutar del rabo de toro en Córdoba

» ABC ofrece una ruta por tabernas y locales que hacen delicias de este plato

Compartir     Compartido 396 veces

1 2  
3 4  
5 6  
7 8  
9 10

Navegue usando los números

< ANTERIOR

SIGUIENTE >

### Bodegas San Basilio



Plato de rabo de toro tradicional de la Taberna San Basilio- abc

P. GARCÍA-BAQUERO / - [abccordoba](#) - Córdoba  
26/01/2015 17:29h - Actualizado: 26/01/2015 17:31h.

Guardado en:

El **rabo de toro de la Taberna San Basilio** lo elabora **Rafael Onetti Fernández** desde el año **1985** fecha en la cual se inauguró su negocio «**Mesón San Basilio**» en el barrio del mismo nombre. Siempre ha estado este plato en su carta como uno de sus más demandados.

La **receta es tradicional** que siempre ha hecho **su madre** en casa. Para un buen guiso de rabo es fundamental, según su receta: «un buen trozo de jamón, cebolla, ajo, ñoras y otros condimentos».

Como recomendación personal sugiere que este **guisado un día** o dos antes de servirlo, cocido el tiempo suficiente para que se despegue bien la carne del hueso y servirlo muy caliente.

#### LO MÁS LEÍDO

Una cordobesa pierde la visión de un ojo tras sufrir un impacto mientras se bañaba en Torremolinos



Lugares para disfrutar de variedades de pan en Córdoba



Las claves del proyecto de carrera oficial de la Semana Santa de Córdoba

La Guardia Civil suspende al agente de Pozoblanco en prisión por agresión sexual en sanfermines

Fallece un joven de 17 años en un accidente en Córdoba

MOSTRAR MÁS



DE TAPAS



Especial

Las Piconeras: cocina árabe junto a la Mezquita-Catedral