



## Ραγού με μοσχαρίσια ουρά, λουκάνικο chorizo και ελαφρά πικάντικη σάλτσα μουστάρδας με μανταρίνι και λάδι τρούφας

**Σιγοψημένη μοσχαρίσια ουρά σε κόκκινο κρασί με λουκάνικο chorizo και μια σάλτσα μουστάρδας με μανταρίνι, λάδι τρούφας και καυτερό πιπέρι**

### Υλικά

#### Για το ραγού

900g μοσχαρίσια ουρά  
14g αλάτι  
30g αλεύρι  
120g λουκάνικο chorizo  
150g κρεμμύδι  
3g θυμάρι  
6g σκόρδο  
25g σέλερι  
150g σάλτσα ντομάτα  
Citrus με μέλι και αστεροειδή γλυκάνισο  
150g σκούρο ζωμό μόσχου  
80g ελαιόλαδο  
350g μαυροδάφνη  
150g κόκκινο ξηρό κρασί  
900g κοτόζουμο

### Εκτέλεση

#### Ραγού

- Κόβουμε τη μοσχαρίσια ουρά σε κομμάτια (ή καλύτερα ζητάμε από τον χασάπη να μας την κόψει).
- Αλατίζουμε γενναιόδωρα.
- Αλευρώνουμε και τινάζουμε ελαφρά το έξτρα αλεύρι.
- Ξεφλουδίζουμε το κρεμμύδι και το κόβουμε σε λεπτές φέτες.
- Ξεφλουδίζουμε το σκόρδο και το κόβουμε σε λεπτές φέτες.
- Πλένουμε το σέλερι και το κόβουμε σε φέτες.
- Κόβουμε σε κύβους το λουκάνικο chorizo.
- Παίρνουμε μια μεγάλη κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και τσιγαρίζουμε τη μοσχαρίσια ουρά που αλευρώσαμε προηγουμένως. Μόλις ροδίσει, αφαιρούμε το κρέας με μια τρυπητή κουτάλα.
- Προσθέτουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο και τα μαγειρεύουμε για 5' να καραμελώσουν ελαφρά.
- Προσθέτουμε το σέλερι, το θυμάρι και το chorizo μαγειρεύουμε για 3- 4'.
- Επαναφέρουμε την ουρά στην κατσαρόλα και σβήνουμε με τη μαυροδάφνη και το κόκκινο κρασί.
- Παίρνει μια βράση και συμπυκνώνεται στο 1/2.
- Προσθέτουμε το κοτόζουμο και το σκούρο ζωμό μόσχου.
- Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγομαγειρεύουμε για 2,5 με 3 ώρες. Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο νερό αλλά στόχος μας είναι μόλις έχει μαγειρευτεί το κρέας (δηλαδή να ξεκολλάει η ουρά από το κόκκαλο) να έχουμε έτοιμη παράλληλα στην σωστή υφή τη σάλτσα μας.

μοσχαρίσια ουρά, λουκάνικο chorizo και ελαφρά πικάντικη σάλτσα μουστάρδας με μανταρίνι και λάδι τρούφας



**Για τη σάλτσα μέλι,  
μανταρίνι,  
μουστάρδα**

70g μέλι  
190g χυμό μανταρίνι  
καυτερό πιπέρι καγιέν  
ή espelette  
85g **Citrus chian  
tangerine mustard  
sauce with truffle oil**

**Για τον πουρέ  
πατάτας**

(συνταγή στα  
Ανάλεκτα)

**Σάλτσα μέλι, μουστάρδα, μανταρίνι**

- Βάζουμε το μέλι να βράσει και να καραμελώσει περίπου 5'.
- Σβήνουμε με τον χυμό μανταρίνι και αφήνουμε άλλα 5- 6' να αρχίσει να καραμελώνει το μείγμα ξανά.
- Δένουμε με τη μουστάρδα και το καυτερό πιπέρι.
- Αδειάζουμε σε μια σαλτσιέρα για να σερβίρουμε στη συνέχεια μαζί με το ραγού.

**Πουρές πατάτας**

(συνταγή στα *Ανάλεκτα/ Βελούδινο Πουρές Πατάτας*)

**Σερβίρισμα**

- Τοποθετούμε τον πουρέ πατάτας σε ένα βαθύ πιάτο.
- Από πάνω τοποθετούμε τη μοσχάρισα ουρά μαζί με αρκετή σάλτσα.
- Στο σερβίρισμα γαρνίρουμε με τη σάλτσα μουστάρδας που θα δώσει αυτή την έξτρα σπίθα και θα δέσει την ένταση της σάλτσας μας.