Receta de Chanfaina Salmantina

09 Nov 2015

Buenos días a tod@s, para comenzar la semana os dejo una nueva receta que nos ha enviado uno de nuestros seguidores, esta vez desde **Salamanca**, nos cuenta nuestro amigo **Pedro Torres** que es un plato muy contundente y tradicional de Salamanca y que lo ponen como aperitivo en muchos bares de la ciudad.

Ingredientes

- Arroz (una taza por comensal)
- Patitas de cordero (tres limpias)
- Callos de cordero (uno)
- Sangre cocida (300grs)
- Cebolla (una pequeña)
- Pimiento verde (uno)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Pimentón de la vera (una cucharada)
- Laurel (dos hojas)
- Aceite de oliva
- Cayena en polvo (guindilla)
- Sal
- Huevos cocidos (dos)

Modo de Preparación

1. Limpiar los callos y las patitas de cordero y poner a cocer en la olla con sal y laurel unos veinte minutos aproximadamente, tienen que quedar muy tiernos
2. Hacer un sofrito con la cebolla, el pimiento y los ajos muy picaditos en un poco de aceite de oliva, dejarlo hasta que quede blandito
3. Añadir un poco de comino, el pimentón y cayena al gusto, reservar para después
4. En otra sartén aparte poner un poco de aceite a calentar y refreír el arroz después de lavarlo y escurrirlo, dejar un rato vigilando que no se queme
5. Partir en trocitos los callos y las patas y añadirlos al refrito de las verduras, después echar el arroz y remover bien para que se junten los ingredientes
6. Echar el agua de la cocción de las patas y los callos
7. Partir la sangre en trocitos y añadir a la cacerola, dejar cocer unos veinte minutos, si fuera necesario echar algo mas de agua y ajustar la sal
8. Dejar reposar cinco minutos y trocear los huevos por encima

9. Servir caliente y recién hecho y.....buen provecho!!!