

Receta de Callos A La Madrileña

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta riquísima receta que es muy apropiada para comer en estos días fresquitos de invierno, espero que os guste.

Ingredientes

- Callos de ternera (1kg o 2 según comensales)
- Mano de ternera (medio kg)
- Jamón serrano (sobre 200grs)
- Chorizo dulce o Picante (uno o dos)
- Morcilla (una)
- Tomate pelado (uno grande)
- Guindillas picantes (opcional dos o tres pequeñas)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Aceite de oliva
- Harina
- Cebolla (una grande)
- Laurel y perejil
- Condimento amarillo
- Sal gorda
- Vinagre
- Pimienta negra en grano

Modo de Preparación

1. Lavar bien los callos y dejar en agua con una cucharada de sal gorda, medio vaso de vinagre, una cebolla troceada y unos granos de pimienta negra, dejar dos horas aproximadamente
2. Aclarar varias veces y cortar en cuadraditos
3. Poner los callos en la olla con agua fría que los cubra, echar el laurel, el chorizo troceado y los ajos machacados con un poco de sal y el tomate machacado, dejar cocer sobre una hora a fuego medio con la pesa puesta, si no es en olla exprés cocerán unas tres horas
4. En una sartén con aceite de oliva, refreír la cebolla picadita, echar el jamón en taquitos y dejar que se dore, poner las guindillas, perejil picado y condimento amarillo, después echar un poco de harina, añadir un poco de caldo de cocer los callos
5. En una cazuela de barro, o una perola honda, poner los callos cocidos con el chorizo y el caldo, echar la morcilla en trozos grandes y después volcar el sofrito, ajustar la sal y poner al fuego lento una media hora más, si fuera necesario, añadir más agua para que queden un poco caldosos.
6. Servir calientes y... buen provecho!!!

