Callos a la Gallega

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Ramiro Sueiro



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Se puede aprovechar para este plato los garbanzos sobrantes del cocido.

Descripción:

Un plato sabroso y contundente para entrar en calor.

Ingredientes para 4 personas :

- 750 gr de Callos de Ternera
- 350 gr de Manos de Ternera
- 350 gr de Morro de Ternera
- 150 gr de Chorizo
- 100 gr de Jamón Serrano
- 150 gr de Morcilla
- 2 Cebollas
- 1 cabeza de Ajo
- Pimentón
- Vinagre
- Aceite de Oliva
- Sal
- 500 gr de Garbanzos Cocidos El Hostal

Preparación:

Paso 1

Troceamos los callos, y el morro y se lavan bajo el grifo frotando bien. Los dejamos en un recipiente con agua fría y vinagre, removemos, aclaramos bien y raspamos con un cuchillo para que queden bien limpios.

Paso 2

Una vez bien limpios, los ponemos en una olla cubiertos con abundante agua y sal. Añadimos una cebolla, la cabeza de ajos menos 1 diente y la mano de ternera bien limpia y partida a la mitad. Cocemos durante 3 horas (en olla a presión 30 minutos).

Paso 3

En una sarten calentamos un poco de aceite y doramos la cebolla y el diente de ajo picados finos. Añadimos el chorizo y el jamón troceados, sazonamos con el pimentón (dulce o picante al gusto) y rehogamos a fuego suave.

Paso 4

Escurrimos bien los callos y los ponemos en una cazuela barro, añadimos la mano troceada y la morcilla en rodajas. Añadimos el bote de garbanzos cocidos. Vertemos el sofrito por encima y completamos con un poco de caldo de la cocción de los callos. Dejamos a fuego suave durante 1/2 hora y servimos.