Callos 5J

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

Creador: LCDSA



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

El truco de esta receta:
Dejarla reposar 24h si es posible. ¡Todos los guisos están más ricos así!

Descripción:

Los callos son más callos si son 5J

Ingredientes para 8 personas :

- 2Kg de Callos
- 0,5Kg de Manitas de Cordero
- 2 Cebollas
- 1/2 de Cabeza de ajos
- 2 Puntas de Jamón 5J
- 3 Chorizos para guisar
- 3 Morcillas Asturianas
- 1 cucharada de Pimentón dulce y picante
- 3 Zanahorias
- 1 Gundilla
- 2 cucharadas de Harina

Preparación:

Paso 1

Limpiaremos bien los callos y las manitas pasándolas por agua.

Paso 2

Pondremos los callos, las manitas, 1 cebolla entera, el ajo, las zanahorias enteras, la guindilla, el Jamón 5J, el chorizo y la morcilla a fuego lento. No pondremos sal hasta el final para que los callos no queden duros.

Paso 3

Cuando los callos casi estén, sacamos toda la verdura y la trituramos, colamos y reservamos.

Paso 4

Pochamos 1 cebolla cortada muy pequeña, añadimos harina (depende de la consistencia que tenga el caldo de los callos) y el pimentón (ojo que no se queme). A esto le agregamos la verdura que trituramos antes. Dejamos

que cueza dos minutos y se lo agregamos a los callos.

Paso 5

Sacamos las manitas, el chorizo, la morcilla y la puntas de Jamón 5J. Deshuesamos las manitas, cortamos el chorizo, la morcilla y las puntas de Jamón 5J y lo volvemos a echar todo a los callos.

Paso 6

Dejar cocer hasta que vaya cogiendo cuerpo y ya tenemos nuestros callos listos.