

GUIISO DE CALLOS



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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Choche



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

EL CHORIZO PODEIS PONER DE LAS DOS CLASES PICANTE Y NORMAL

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 1/2 de CALLOS MORENOS
- 1 KILO de CAPIPOTA
- 1 A GUSTO de CHORIZO
- 150 GRAMOS de TACOS DE JAMON
- 1 CEBOLLA
- 2 AJOS
- 2 CAYENA
- 500 TOMATE
- 1/2 de VINO BLANCO
- 250 GRAMOS de GARBANZOS COCIDOS
- 1 LATA de PIMIENTO MORRON
- 500 LITRO de CALDO DE CARNE
- SAL ACEITE DE OLIVA

Preparación:

Paso 1

ELABORACION COGEMOS LOS CALLOS EN QUE LOS VENDEN HERVIDOS LE DAMOS UN HERVOR DE UNOS 15 MINUTOS Y ESCURRIMOS LO PRIMERO QUE HACEMOS COGER UNA CACEROLA LE PONEMOS ACEITE Y HACEMOS EL CHORIZO Y LOS TACOS DE JAMON Y RESERVAMOS LUEGO AÑADIMOS LA CEBOLLA RALLADA Y LOS AJOS Y LO POCHAMOS TODO ACONTINUACION AÑADIMOS EL TOMATE CON LA CAYENA QUE HEMOS MACHACADO UN POCO Y EL VINO ENTONCES ES CUANDO PONEMOS LOS CALLOS Y LOS INGREDIENTES DEL CHORIZO Y EL JAMON Y CALDO DE CARNE LES PONEMOS LA SAL Y HACEMOS UNOS 20 MINUTOS Y AL FINAL PONEMOS LOS GARBANZOS COCIDOS Y EL PIMIENTO MORRON Y DEGAMOS UNOS 5 MINUTOS MAS Y SERVIMOS