

Creador: Paco Llull **Recetizador:** Daniel Olmedo M



Descripción:

Plato típico y contundente de la gastronomía madrileña.

Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Difícil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Comprar los callos ya limpios y cocidos para reducir el tiempo de preparación.

Ingredientes para 4 personas :

- 700 gr de Callos de Ternera
- 350 gr de Manos de Ternera
- 350 gr de Morro de Ternera
- 75 gr de Chorizo
- 75 gr de Jamón Serrano
- 150 gr de Morcilla
- 2 Cebollas
- 1 cabeza de Ajos
- Pimentón
- Vinagre
- Aceite de Oliva
- Sal

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 sartén 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

Ecurrimos bien los callos y los ponemos en una cazuela barro, añadimos la mano troceada y la morcilla en rodajas. 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.