

CALLOS A LA MADRILEÑA

(Para 6 personas)

INGREDIENTES:

1k. De Callos de ternera mejor morenos que no tan blancos

1 manita de ternera

1 chorizo asturiano

1 morcilla asturiana

1 morro de ternera

1 hueso de jamón

1 cebolla grande y 1/2 pequeña

1 puerro

1 rama de apio

100gm. De harina

1/4 de vinagre

1/2 de aceite de oliva

1/2 guindilla

3 dientes de ajo

4 clavos

2 hojas de laurel

Sal y pimienta negra

Pimentón picante

Preparar los callos, cortarlos en trozos cuadrados de tamaño mediano lo más parecidos posible. Lavar los callos, la manita, el hueso de jamón y los morros con abundante agua.

Ponemos todos estos ingredientes en un recipiente con la harina, agua y sal (preferiblemente, sal gorda). Frotamos entre si los callos, el morro y la manita: Se aclaran y ponen a cocer en agua fría con sal.

Cuando rompa a cocer, se retiran del fuego, se vuelcan en un recipiente y se enfrían en agua limpia.

Los volvemos a poner en agua fría con sal, el hueso de jamón, el laurel, el apio, la pimienta, la guindilla y los clavos clavados en la cebolla.

Cuando todo esté cocido, se retira del fuego y a continuación, se deshuesa la manita con detalle, cuidando que no esté demasiado caliente.

Se cuela el caldo de cocción , se separan los callos del caldo y éste se reserva.

Preparamos un sofrito con la media cebolla, el puerro y los ajos muy picaditos. Se sofríe hasta que este dorado.

Agregamos el pimentón, dos cucharadas de harina y un poco del caldo de cocer los callos. Removemos bien para que se mezcle, y agregamos el chorizo y la morcilla.

Incorporamos más caldo, los callos, el morro y la manita se dejan cocer a fuego medio-alto durante unos 40 minutos sin dejar de remover con cuchara de madera.

Servimos los callos bien calentitos con el chorizo y la morcilla cortada en rodajas.

¡Buen provecho!