

Lista de ingredientes para la receta Callos a la madrileña, almejas y mejillones

Almejas gratinadas

- Aceite De Oliva A gusto
- Champagne 200 cc
- Queso Parmesano 100 grs.
- Ciboulette picado 1 cda.
- Perejil picado 1 cda.
- Crema 2 cdas.
- Manteca 1 cda.
- Echalotes 2 Unidades
- Almejas 300 g

Callos a la madrileña

- Papas 2 Unidades
- Cebollas 3 Unidades
- Pimiento rojo 1 Unidad
- Vino Blanco 50 cc
- Extracto De Tomate 1 cda.
- Caldo de verduras 1/2 Taza
- Chiles 2 Unidades
- Tomates 2 Unidades
- Ajo 1 Diente
- Laurel 1 Hoja
- Romero 1 Rama
- Mondongo 2 k
- Zanahorias 2 Unidades
- Arvejas frescas 1/2 Taza
- Panceta 100 g
- Chorizo colorado 1/2 Unidad
- Garbanzos cocidos 1/2 Taza