Callo de hacha al grill con portobelo



Ingredientes

Para el callo

Pimienta negra recién molida: A gusto
Sal de grano: A gusto
Callos de Hacha: 4 Unidades
Perejil picado: 1 cda.
Ajo picado: 5 g
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: 30 Ml.
Tocino: 4 Fetas

Para el hongo portobello

Sal de grano: A gusto
Tomillo: 2 Ramas
Vinagre Balsámico: 30 cc
Naranja: 1 Unidad
Hierbas de Olor: Cantidad necesaria
Ajo: 1/2 Cabeza
Laurel: 3 Hojas
Hongos Portobello: 3 Unidades
Romero: 2 Ramas
Pimienta Negra: Cantidad necesaria
Aceite Vegetal: 1 L

Para el pico de gallo de mango

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Salsa de soja: 2 cda.
Mangos: 2 Unidades
Cebollin picado: 4 cda.
Cebolla Morada: 1/2 Unidad

Para la vinagreta

Ajonjolí Tostado: 30 g
Sal y Pimienta: A gusto
Piloncillo rallado: 25 g
Aceite Vegetal: 40 Ml.
Aceite De Oliva: 40 Ml.
Vinagre Balsámico: 25 cc
Chile pasilla: 3 Unidades
Jugo de Naranja: 120 cc

Preparación de la Receta

Para el callo de hacha

- Mezclar todos los ingredientes de la *marinada*, agregar el callo de hacha en esta preparación por 30 minutos en refrigeración
- Envolver con el *tocino* y sujetar con un *palillo*
- Grillar

Para el hongo confitado

- Colocar en un cazo a fuego medio los ingredientes del confitado sin que hierva, cuando se hayan incorporado los sabores agregar el hongo.
- Cocinar por 15 minutos hasta que haya suavizado ligeramente
- Reservar en papel absorbente

Para el pico de gallo

- Mezclar la *cebolla* morada, mango, *jícama* y *cebollín*, salsa soya y aceite de oliva

Para la vinagreta

- En el aceite vegetal calentar a fuego bajo los chiles pasilla
- Una vez que tomen textura licuar con todos los demás ingredientes e incorporar a punto de listón el aceite de oliva

Para la marinada

- Integrar el aceite de olivo, *perejil*, *ajo*, *jugo* de *limón*, sal y pimienta.
- Incorporar los *callos* y *marinar* por 30 min en refrigeración
- Enrollar los *callos* con el *tocino* ayudándote de un *palillo*
- Grillar los *callos*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/callo-de-hacha-al-grill-con-portobelo