elGourmet

Callos a la madrileña

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo de verduras: 500 cc
Harina: 1 cda.
Callos (Mondongo): 1 k
Ajo: 2 Dientes
Blanco de puerro: 2 Unidades
Perejil: A gusto
Pimentón: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad
Tomates: 300 g
Jamòn crudo: 200 g
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 200 cc
Clavo De Olor: 2 Unidades
Patitas de cerdo: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Garbanzos: 500 g
Manteca De Cerdo: 50 g
Aceite De Oliva: 50 cc
Chorizo colorado: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Remoje los garbanzos durante 8 horas y luego cocine en agua salada hasta que estén tiernos.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee los **callos** hasta que estén tiernos, escurra y corte en trozos del tamaño de un bocado.
- En una *cacerola* con abundante agua en ebullición cocine las patitas de *cerdo* hasta que estén tiernas, escurra, deshuese y corte la carne en trozos.
- Corte los puerros y el *ajo* en láminas.
- Corte la *zanahoria* en rodajas finas.
- Corte la *cebolla* en plumas.
- Pele los tomates, retire las semillas y redúzcalos a puré.
- Corte el chorizo español en rodajas finas.
- Corte el *jamón* crudo en tiras finas.
- Pique el *perejil*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva y *manteca* de *cerdo* rehogue los puerros, la *cebolla*, la *zanahoria* y el *ajo*.

- Añada el vino, el puré de tomates, *pimentón*, el clavo, un poco de sal y deje reducir a la mitad de su volumen.
- Espolvoree con *harina*, revuelva bien y continúe la cocción hasta que se espese ligeramente.
- Pase a través de un colador chino y pase la salsa a una *cacerola*.
- Incorpore los *callos*, los garbanzos, un poco de caldo, el chorizo, el *jamón* y deje cocinar durante 10 minutos.
- Finalmente integre la carne de las patitas, el *perejil*, pimienta, un poco más de caldo, mezcle y deje cocinar unos minutos más.

Presentación

- Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/callos-a-la-madrilena-3