Callos a la madrileña, almejas y mejillones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almejas gratinadas

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

Callos a la madrileña

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

Preparación de la Receta

Para los callos a la madrileña

- Limpiar el *mondongo* y cocinar en agua hirviendo con 1 *cebolla*, y el *romero* por 1 hora aproximadamente

- Enfriar y cortar
- Cocinar en una *cacerola* la *panceta* cortada en lardons, 2 cebollas cortadas en *brunoise*, las zanahorias en ruedas, y los chiles picados.
- Añadir el *laurel*, el *ajo* picado, el *morron* en juliana, el *morron*, el *mondongo* y los tomates cubeteados.
- Desglazar con el vino, sumar el extracto.
- Cubrir con el caldo de verduras
- Terminar con las arvejas, los garbanzos y las papas cascadas.
- Tapar y cocinar por 1 hora aproximadamente.

Para las Almejas gratinadas

- Rehogar en una sartén con aceite de oliva los echallotes cortados en juliana
- Incorporar las almejas y el champagne, tapar y cocinar hasta que se abran.
- Mezclar en un bowl, el queso rallado, la *manteca* pomada, las hierbas picadas y la *crema*.
- Disponer las almejas en una placa para horno, cubrir con una cucharada de la preparación.
- Llevar a horno fuerte a *gratinar*

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