

# 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 *morrón* en juliana, el *morrón*, 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>