

Callos a la madrileña

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manitas de cerdo: 2 Unidades

Ajo picado: 1 cedita.

Pimentón dulce: 1 cedita.

Vino Blanco: 1 Taza

Perejil picado: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Chorizo colorado: 1/2 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Mondongo: 500 g

Sal y Pimienta: A gusto

Laurel: 1 Hoja

Caldo De Ave: Cantidad necesaria

Panceta ahumada: 150 g

Preparación de la Receta

- Cocine el *mondongo* a partir de agua fría durante 3 horas.
- Retire el exceso de grasa del *mondongo* y corte en tiras de 5 cm por 1 cm.
- Pele la *cebolla* y corte *brunoise*.
- Corte la *panceta* en cubos.
- Pele el chorizo y corte en rodajas.
- Corte las manos de *cerdo* en cubos.

Armado

- En una olla con aceite de oliva caliente, sude la *cebolla*, agregue el *ajo* y condimente con sal y pimienta.
- Agregue la *panceta* junto con el chorizo colorado y selle.
- Incorpore las tiras de *mondongo*.
- Vierta el vino y deje evaporar el alcohol.
- Luego añada el *pimentón* junto con el *laurel*.
- Cubra con el fondo de *res* y cocine durante 40 minutos mientras espume continuamente.
- Al finalizar agregue el *perejil* picado.

Presentación

- Sirva en un plato hondo los **callos** a la madrileña
- Decore con *perejil*.

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