Callos asados sobre gallete de papa y alcachofas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Callos de vieiras: 6 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Galleta de papa

Papas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Relleno

Aceite De Oliva: 4 cdas.
Sal y pimienta negra: A gusto

Alcachofas: 6 Unidad

Varios

Gajos de limón: A gusto
Algas marinas: A gusto
Chips de queso parmesano: A gusto

Aceite de albahaca:
Rúcula: A gusto

Vinagreta de chiles

Chile guajillo seco: 1 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Mostaza de Dijon: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Echalotte picado: 1 Unidades

Estragón picado: 1/2 cda.
Chile de árbol seco: 1 Unidades
Chile cascabel seco: 1 Unidad
Ralladura de limón: 1 cdita.
Vinagre de vino: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Relleno

- Utilice solo la base y el cabito de las alcachofas crudas
- Luego píquelas.
- En una sartén con aceite de oliva fría las alcachofas hasta dorarlas, condimente con sal y pimienta negra.

Galleta de papa

- Déle forma de cilindro a las papas
- Luego con la ayuda de una mandolina corte las papas en finas rodajas.
- Sobre un papel encerado coloque las rodajas de **papa** dando forma de flor.
- En una sartén con aceite de oliva cocine las papas volteando con cuidado el papel sobre la sartén quedando así la forma de flor, retire el papel encerado.
- Repita el procedimiento con el resto de *papa*.

Vinagreta de chiles

- Pique el *chile* guajillo junto con el *chile* de árbol y el *chile* cascabel.
- Coloque luego en un *molcajete* junto con el *echalotte*, la *mostaza* dijon, el *estragon* picado, la ralladura de *limón*, el *vinagre* y el aceite, sazone con sal y pimienta y machaque bien
- Reserve.

Armado

- Coloque en el centro de la flor de *papa* una cucharada de las alcachofas fritas, luego encima coloque otra flor y presione para sellar los bordes
- Lleve nuevamente a la sartén y cocine durante 5 minutos más aproximadamente.
- Sazone los **callos** con sal y pimienta y marine con la vinagreta de chiles durante 10 minutos.
- En una sartén con aceite de oliva caliente selle los *callos* solo unos minutos.
- Coloque en un bowl la *rucula* junto con las algas previamente cocidas, sazone con sal, pimienta y aceite de *albahaca*.
- Sirva en el centro del plato una galleta de *papa* y luego un par de *callos*.

Presentación

- Acompañe con la ensalada de *rucula* y algas.
- Decore con los chips de parmesano y la vinagreta de chiles.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/callos-asados-sobre-gallete-de-papa-y-alcachofas