

# Callos asados sobre galletete 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.

**Alcachofas:** 6 Unidad

**Sal y pimienta negra:** A gusto

### 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-galleta-de-papa-y-alcachofas>