

Callos con salsa maracuyá y rollitos de jícama con salsa de tamarindo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Ensalada

Sal: A gusto

Sandía: 120 g

Jugo de Limón: 1 Unidad

Variedad de hojas verdes: A gusto

Cebolla Morada: 1/2 Unidades

Rollitos de jícama

Sal: A gusto

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Mango: 1 Unidad

Hojas de Albahaca: Cantidad necesaria

Cebolla Morada: 1 Unidades

Salsa de maracuyá con chile habanera

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Pulpa de Maracuyá: 1 1/4 Taza

Chile habanero: 1 Unidades

Salsa de tamarindo

Callos de Hacha: 18 Unidades

Chile serrano: 1/2 Unidad

Granada: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Aguacate: 1 Unidad

Aceite De Oliva: A gusto

Espinaca: Cantidad necesaria

Jicama: 1 Unidad

Cebollin: Cantidad necesaria

Verdolagas: A gusto

Miel: 1 cdita.

Mirin: 1/4 Taza

Zanahoria: 1 Unidad

Tomillo: 1 Rama

Agua: 1 L

Azúcar: 1/2 Taza

Tamarindo fresco: 500 g

Preparación de la Receta

- Limpie los **callos** y sazónelos con sal.

Salsa de tamarindo

- Pele los tamarindos.
- Realice un caramelo, coloque una olla al fuego y agregue el azúcar, cocine a fuego medio hasta que el azúcar se funda y obtenga un *color* dorado claro, luego incorpore el agua y las vainas de tamarindo, cocine a fuego medio durante 40 minutos
- Pasado el tiempo de cocción retire del fuego y cuele.

Salsa de maracuyá con chile habanero

- Pele la *zanahoria* y córtela en finas rodajas.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Corte por la mitad el *chile* habanero.

Rollitos de jícama

- Corte el mango por la mitad y con la ayuda de una cuchara quite la pulpa, corte la misma en tiras.
- Pele la **jícama** y córtela en finas laminas, luego con un cortante circular de aproximadamente 10cm de diámetro corte las laminas.
- Coloque las verdolagas en un bowl y sazónelas con sal, aceite de oliva y *jugo de limón*.
- Pele y corte la *cebolla* morada en fina juliana.

Ensalada

- Corte el *aguacate* al medio y con la ayuda de una cuchara quite la pulpa, colóquela dentro del vaso de la procesadora, agregue *jugo de limón*, aceite de oliva, la *cebolla* cortada groseramente, el *chile* serrano y sazone con sal, procese hasta obtener un puré liso.
- Desgrane la granada.
- Pele y corte la *sandía* en cubitos regulares.

Armado

- Para el armado de la salsa de maracuyá

- En una olla caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, una vez transparente incorpore la *zanahoria*, cocine unos minutos y agregue la pulpa de **maracuyá** previamente tamizada, perfume con *tomillo* y *chile* habanero, por ultimo añada la miel, cocine a fuego lento durante 15 minutos y agregue el *mirin*, cocine unos minutos mas y retire del fuego, luego licue.

- Para los rollitos de *jícama*

- Sobre un círculo de *jícama* extienda una hoja de *espinaca* entera o picada, encima coloque hojas de verdolaga y una o dos tiras de pulpa de mango, a gusto, perfume con dos hojas de *albahaca* fresca y juliana de *cebolla* morada, por ultimo enrolle y ate con una hoja de *cebollín*
- Proceda del mismo modo con el resto y reserve en la heladera hasta el momento de servir.

- Para el armado de los callos

- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los *callos* de ambos lados solo unos segundos, hasta dorarlos.

- Para el armado de la ensalada

- Coloque en una fuente la variedad de hojas verdes, la granada, los cubitos de *sandía*, sazone con la salsa de *maracuyá* y *chile* habanero, mezcle.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación unas quenelles de puré de *aguacate* y sobre cada una acomode un callo
- Acompañe con la ensalada y los rollitos de *jícama*
- Salsee los rollitos con la salsa de tamarin

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/callos-con-salsa-maracuya-y-rollitos-de-jicama-con-salsa-de-tamarindo>