

Callos a la madrileña

INGREDIENTES:

Ingredientes para 4-6 personas

1 kg de callos (tripa)
1/2 kg de morro de ternera
1 pata de ternera
250 g de jamón serrano
1 taza de salsa de tomate
2 chorizos
2 morcillas
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 cucharada de harina
1 hoja de laurel
1 guindilla
1 pellizco de pimienta blanca
1 cucharadita de pimentón dulce
1 taza de aceite de oliva
Sal



ELABORACIÓN::

Se compran los callos, el morro y la pata limpios, ya preparados para guisar.

Se sofríen la cebolla cortada fina, los ajos en láminas, la guindilla y una hoja de laurel.

Una vez rehogados, se añaden la salsa de tomate, el jamón cortado en dados y la harina.

Se remueve, y seguidamente, se espolvorea con el pimenton dulce, procurando que no se queme.

Seguidamente, se vierte un poco de caldo y se agregan el morro, los callos y la pata cortados en trozos pequeños.

Se deja hervir 5 minutos a fuego vivo, se incorporan la morcilla y el chorizo y se deja hervir a fuego lento por lo menos 1 hora, hasta que los callos estén tiernos.

Luego se reservan 24 horas, y se vuelven a calentar antes de servir.

Ésta es una receta doméstica, simplificada. Para los auténticos callos a la madrileña se deben limpiar las carnes, rasparlas y hervirlas en agua y vinagre, y luego preparar un caldo con zanahoria, puerro y laurel, clavos, pimienta, un hueso de jamón y sal, que aporta más sabor a las carnes y permite hacer un puré de puerro y zanahoria que da más sabor al guiso.