

CALLOS CON GARBANZOS A LA MALAGUEÑA

INGREDIENTES:

Para 6 personas

1 kg de garbanzos

1 kg de callos limpios, 1 morcilla

2 chorizos de Ronda, 1 tomate

1 cebolla, 1 cabeza de ajos

1 hoja de laurel

1 astilla de canela (medio palo)

1 ramita de hierbabuena

1 ramita de perejil

Unos granos de comino

2 ó 3 dientes de clavo

1 cucharadita de pimentón

Pimienta negra en grano al gusto

1 ó 2 guindillas (al gusto)

Sal al gusto



1. .limpiar. Los garbanzos se dejan en remojo desde la víspera (es costumbre en muchas casas echarlos en agua tibia con un poco de sal).

Los callos se pueden comprar limpios. Si se opta por prepararlos, se deben quemar aquellos trozos que tienen pelo a fuego directo; posteriormente, se lavan con agua caliente, rascando y limpiando los olios que puedan tener impurezas y se dejan un buen rato en agua fría con limón y vinagre. Después se les quita el agua y se le da un hervor con agua limpia abundante que, igualmente, se tira. Ya están limpios los callos y se pueden trocear para guisarlos.

La cabeza de ajos se pincha en un tenedor y se asa a fuego directo y se aparta. En una sartén con aceite se echan los restantes ajos laminados y la cebolla picada y se hace un sofrito; cuando están pechados, se le agrega el tomate pelado y troceado hasta que se termine de hacer el frito, se aparta y se le vierte el pimentón, se liga con una cuchara de madera y se reserva. Se pone al fuego una olla con agua abundante, los callos, el chorizo, la cabeza de ajos asada, la hierbabuena, el perejil picado, las guindillas, la pimienta, el comino, el clavo, la canela, el sofrito y cuando entre en ebullición, se le echan los garbanzos, dejándolo que hierva a fuego medio hasta que los garbanzos estén blandos (unas dos horas), espumando y teniendo la precaución de calentar agua si se ha de añadir para que no rompa la ebullición de los garbanzos.

Cuando están en su punto los garbanzos, se le agrega la morcilla y se le da un hervor de 15 a 20 minutos, se rectifica de sal y se pueden servir Si prefiere hacerlos en una olla a presión, vierta todos los ingredientes, espere que entre el agua en ebullición para echar los garbanzos y cierre la olla dejándola unos — de hora a fuego medio.

Una vez listo y abierta la olla, se le agrega la morcilla y se repite el último proceso.

Es aconsejable hacer los callos el día anterior al que se deseen degustar, pues estarán más espesos y sabrosos.