

Recetario

CALLOS GUISADOS

INGREDIENTES:

1 kilo de callos de ternera limpios

3 cebollas

4 dientes de ajo

Aceite

Sal

Pimentón

10 granos de pimienta

Laurel

Comino

200gr de jamón serrano

2 chorizos frescos



PASO A PASO:

Primero lavamos los callos y los ponemos en la olla, cubrimos de agua, añadimos sal, 2 hojas de laurel y los granos de pimienta. Cerramos la olla y la ponemos a fuego, una vez empieza a soltar vapor la dejamos unos 50 minutos.

Mientras tanto, picamos las cebollas y los ajos. Los ponemos en una cazuela con aceite y los pochamos bien. A continuación picamos el jamón y el chorizo en taquitos y los incorporamos a la cazuela. Los dejamos hacer, añadimos la guindilla desmenuzada, la cucharada de pimentón, una pizca de sal, los granos de comino y mezclamos bien. Una vez hechos los callos los escurrimos y guardamos el caldo.

En el sofrito añadimos los callos, mezclamos bien y le ponemos un poco del caldo de hervir. Lo dejamos guisar unos 20 minutos a fuego suave añadiendo algo de caldo si fuese necesario.

Presentación:

En una cazuela de barro ponemos los callos y un poco de salsa.

