

País Vasco

Tempo



15'

Repouso



1h

Racións



4

Apta para



Nenos

Alérxenos



Lácteos



Callada de leite de ovella

Ingredientes

16/20 gotas de callo

1 l de leite fresco de ovella

Froita fresca ou deshidratada (opcional)

Froitos secos (opcional)

Mel (opcional)

A callada tamén se pode elaborar con leite pasteurizado, pero non co ultrapasteurizado (UHT). O primeiro deles é o que se vende refrixerado e, polo normal, coa denominación de «leite fresco», mentres que o segundo é o que se vende a temperatura ambiente e, en xeral, en envase de cartón.

Elaboración

1. Vertemos catro ou cinco gotas de callo en cada un dos recipientes en que vaiamos preparar a callada.
2. Nunha tarteira, pomos ao lume o leite e ímolo remexendo mentres quenta.
3. Retirámolo do lume ao que alcance os 50-60 °C. Un truco para sabermos se está a esa temperatura, cando non dispomos dun termómetro de cociña, consiste en meter o dedo nel e, se se nota quente pero ése quen de aguantar uns segundos sen queimarse, significa que si o está.
4. Repartimos o leite nos recipientes que preparamos antes co callo e deixámolo repousar, sen tocalo, durante aproximadamente media hora, ata perderen a calor.
5. Transcorrido ese tempo, as calladas estarán feitas, pero deberémolas meter na neveira para se tomaren frías. Así mesmo, pódense acompañar cun pouco de froita fresca ou deshidratada, de froitos secos e de mel.

O mel e as noces son os alimentos cos que máis tradicionalmente se acompaña, pero quédanlle igual de ben calquera outro froito seco, a froita fresca ou a deshidratada, as confeituras ou as compotas e as sementes.

Tanto en las comunidades autónomas del País Vasco como en la de Navarra, las cuajadas (mamias) son unos postres muy típicos