

Madrid

Tiempo



1h

Raciones



6

Callos a la madrileña

Ingredientes

1 kg callos de ternera

1 kg chorizo

1 kg morcilla de cebolla

150 g panceta

1 hoja laurel

Mezcla especias para callos (pimentón dulce, cayena molida, comino molido y pimienta negra molida)

2 dientes de ajo

1 guindilla picada, sin semillas

50 ml de salsa de tomate frito

Los callos a la madrileña se hacen normalmente utilizando varios tipos de casquería: estómago de ternera, pata y morro.

Los callos que se elaboran de distintas maneras según la región son las recetas tradicionales más identificativas de la Comunidad de Madrid

Elaboración

1. Limpiar bien los callos y cortarlos en trozos cuadrados de 2x2 cm aproximadamente. Ponerlos a cocer cubiertos de agua, con una hoja de laurel y un buen puñado de sal.
2. Agregar también la panceta y mezcla de especias para callos. Cocinar 45 minutos en olla a presión.
3. Una vez estén cocidos, escurrir y reservar el caldo de la cocción, espeso y con mucha gelatina.
4. Preparar una salsa, pochando en aceite de oliva, los dientes de ajo con la cebolla y la guindilla picadas sin semillas. Agregar una cucharada sopera de salsa de tomate, los callos cocidos, los chorizos y las morcillas troceadas. Añadir a la sala el caldo de la cocción de los callos.
5. Cocinar el conjunto durante 30 minutos hasta que adquiera cremosidad. Reposar mínimo unos 15 minutos antes de servir.