

## Madrid

Temps



1h

Racions



6

# Callos a la madrilenya

## Ingredients

1 kg de tripes de vedella

1 kg de xoriço

1 kg de botifarra negra de ceba (morcilla)

150 g cansalada

1 fulla llorer

Barreja espècies per a callos (pebre vermell dolç, caiena molta, comí molt i pebre negre molt) al gust

2 anys

1 bitxo picat, sense llavors

50 ml de salsa de tomàquet fregit

Les tripes “callos” a la madrilenya es fan normalment utilitzant diversos tipus de tripes: estómac de vedella, pota i morro.

*El cocido madrileny i les tripes, que s'elaboren de diferents maneres segons la regió, són les receptes tradicionals més identificatives de la Comunitat de Madrid*

## Elaboració

1. Netejar bé les tripes i tallar-les a trossos quadrats de 2x2 cm aproximadament. Poseu-les a coure cobertes d'aigua, amb una fulla de llorer i un bon grapat de sal.
2. Afegir-hi també la cansalada i la barreja d'espècies per a tripes. Cuinar 45 minuts en una olla de pressió.
3. Un cop cuites, escorreu-les i guardeu el brou de la cocció, espès i amb molta gelatina.
4. Prepareu una salsa, escalfant en oli d'oliva, els grans d'all amb la ceba i el bitxo picant sense llavors. Afegir una cullerada sopera de salsa de tomàquet, les tripes cuites, els xoriços i les botifarres trossejades. Afegir a la sala el brou de la cocció de la tripa.
5. Cuinar el conjunt durant 30 minuts fins que adquireixi cremositat. Reposar un mínim de 15 minuts abans de servir-ho.