

Madrid

Tempo



1h

Ración



6

Callos á madrileña

Ingredientes

1 kg de callos de tenreira

150 g de entreteto

1 folla de loureiro

Preparado para callos (pemento en po do doce e caiena, comiño e pementa negra moídos)

Sal

1 chile

1 cebola

2 dentes de allo

Aceite de oliva virxe extra

1 kg de chourizo

1 kg de morcilla de cebola

50 ml de tomate frito (1 cullerada sopeira)

Polo normal, este prato leva tanto estómago coma pezuño e fociño de tenreira.

Elaboración

1. Limpamos ben os callos e cortámolos en anacos cadrados de 2 × 2 cm aproximadamente. Cocémoslos, cubertos por completo de auga, xunto co entreteto, coa folla de loureiro, coas especias e cun bo puñado de sal durante 45 minutos nunha ola de presión.
2. Escorremos os callos e reservamos o caldo de cocción, que debeu quedar mesto e con moita xelatina.
3. Retirámoslle a semente ao chile, pelamos a cebola e mais o allo, e picamos as tres hortalizas. A continuación, rustrímolos en aceite de oliva virxe extra.
4. Picamos agora o chourizo mais a morcilla e agregámolos, xunto co tomate fritido e co caldo que reservamos. Cociñamos o conxunto durante uns 30 minutos, ata que se poña cremoso.
5. Antes de servirmos o prato, deixámolo repousar durante 15 minutos mínimo.

Os callos á madrileña mais o cocido madrileño constitúen as receitas tradicionais máis identificadoras de Madrid, e elaboranse de distintas maneiras dependendo da rexión