



CALLOS GUISADOS (6 RACIONES)

Ingredientes para cocer los callos

Callos de ternera: 1 kg (se pueden utilizar 600 gr de callos y hasta el kilo completando con morros y una mano de cerdo)

Cebolla: 1

Pimiento verde: 1

Pimiento seco: 1

Clavos de olor: 2

Hoja de Laurel: 2

Ajos: 6 dientes

Pimienta negra en grano: 1 cucharada de postre

Sal: una poca

Ingredientes para la salsa

Chorizo asturiano: 1

Morcilla de cebolla: 1

Cebolla: 1

Ajos: 2 dientes

Cilantro: 4 bolas

Pimienta negra en grano: 6 bolas

Salsa de tomate: 100 gr (que sea de buena calidad)

Vino blanco o caldo: 100 ml

Harina: 1 cucharada de postre

Pimentón dulce: 1 cucharada de postre

Pasta de Pimiento choricero: 1 cucharada de postre. *(Si no tienes, añade un poco más de pimentón)*

Aceite de oliva

Sal: una poca

Preparación

1. Cortar los callos en porciones de 2x3 cm. Lavar muy bien los callos y cocer, junto con la manita durante 5 minutos en una olla a presión con agua que los cubra nada más. Tirar el agua, escurrir y lavar con agua fría muy bien.
2. Volver a poner en la olla los callos y la manita con agua (esta vez justa hasta cubrir) y añadir una cebolla, el pimiento verde, el pimiento rojo, los clavos, el laurel, los 6 ajos, la pimienta negra y un poco de sal. Cocer durante 50 minutos.
3. Comprobar que está todo bien tierno, la manita deberá estar un poco destrozada y los huesos deben salir con total facilidad. Sacar la mano de cerdo de la olla, deshuesarla y cortar la carne en trozos del tamaño de los callos. Reservar un poco de este caldo cuando terminemos de cocer los callos.
4. Hacer un majado con los ajos, el cilantro y las pimientos. Reservar.
5. Cortar el chorizo y la morcilla en rodajas. Reservar.
6. Pelar la cebolla y los ajos y picarlos muy finos.
7. En una sartén poner un poco de aceite y fuego medio-bajo. Cuando esté caliente añadir la cebolla y los ajos con un poco de sal. Sofreír hasta que la cebolla esté tierna y transparente, pero sin llegar a dorarse, tardará unos 10 minutos.
8. Cuando la cebolla esté lista añadir la harina, el pimentón, la carne de pimiento choricero y el machado y, sin dejar de remover durante un minuto, incorporar el vino blanco. Espera 2-3 minutos hasta que se evapore el alcohol. (En este paso se puede triturar el sofrito, si se quiere).
9. Añadir el chorizo, la morcilla y la salsa de tomate y mezclar todo bien durante 2 minutos más.
10. Incorporar este sofrito a la olla de los callos y trozos de manita y dejar que se cocine todo junto a fuego bajo entre 15 y 20 minutos más, intentando que la salsa quede a gusto en cuanto a espesor añadiendo caldo de la cocción. En este paso rectificar de sal, si es preciso.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Callos guisados	Carnes	01	10-04-2021	1 de 1