

el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

0245 CALLOS A LA MADRILEÑA

Ingredientes (para 8 comensales)

- Callos de ternera limpios (1 Kg)
- Morros de ternera limpios (300 gr)
- Pata de ternera limpia (media)
- Hueso de jamón
- Trozo de jamón serrano magro (100 gr)
- Morcilla (1)
- Chorizo (2)
- Panceta fresca
- Tomate (1)
- Cebolla (2)
- Ajo (3)
- Laurel fresco (2 hojas)
- Pimentón de La Vera (1 cucharada sopera)
- Carne de pimiento choricero (2 cucharadas soperas)
- Clavo (4)
- Quindilla cayena (2)
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra



Proceder

En una olla con agua echas una cebolla con 4 clavos clavados, un ajo entero y una hoja de laurel fresco

Añade a la olla los callos troceados, los morros troceados, la pata de ternera abierta a lo largo, el hueso de jamón, el trozo de jamón serrano magro

Cubre de agua todo lo que has echado en la olla, añade un poco de sal (se prudente porque el jamón y el hueso son salados). Deja cocer con la tapadera puesta pero con una rendija abierta durante unas 3 horas. Si es necesario, al principio deberás quitar la espuma que se forme en la superficie



Mientras cuecen los callos prepara el refrito pochando en un poco de aceite de oliva un par de guindillas cayenas troceadas, dos ajos aplastados, una hoja de laurel fresco y dos cebollas picadas

Cuando la cebolla esté pochada, añade la panceta en trocitos muy pequeños. Dórala y añade el pimentón de La Vera, la carne de pimiento chorizero y un tomate pelado y rallado o triturado

Cuando el tomate haya reducido, añade un par de cazos del caldo de cocción de los callos

Deja reposar el refrito hasta que los cayos lleven cocinando unas dos horas

En ese momento, saca la cebolla del cocido, el hueso de jamón, el trozo magro de jamón y la pata de ternera

Trocea estos el jamón y lo que puedas de la pata y vuelve a añadirlos al puchero

Añade también el refrito

Introduce en la olla el chorizo y la morcilla

Deja cocer semitapado una hora más

Saca el chorizo y la morcilla, trocéalos y regrésalos de nuevo a la olla troceados

Deja reposar los callos al menos 24 horas antes de servirlos