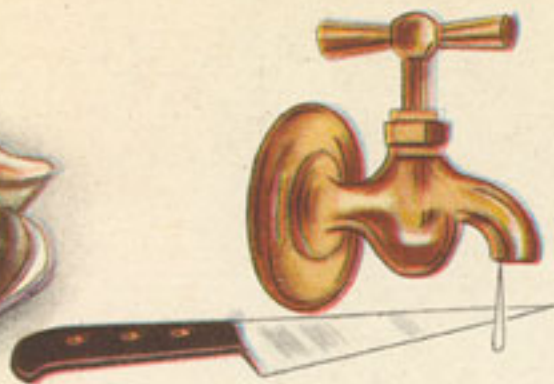


Waly



kilo y medio callos y pata ternera



agua



sal gruesa (un puñado)



vinagre medio vaso



puchero



cabeza ajo

1 cebolla



2 zanahorias



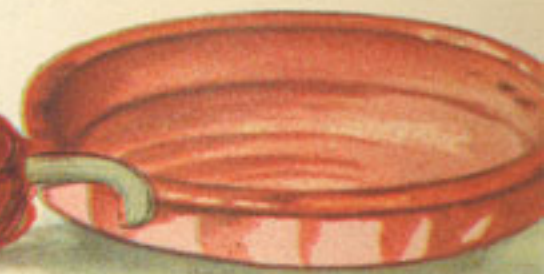
1 rueda limón



6 ramitas perejil y puerro



4 pimientos chorizeros



cazuela barro



2 cucharadas aceite



100 gramos jamón

100 gramos chorizo



1 cucharadita harina



1 cucharadita pimentón



medio kilo tomate



colador espumadera

trozos guindilla pica

# Callos a la madrileña

RACION PARA 4 PERSONAS

Prohibida la reproducción

Instrucciones al dorso



# CALLOS A LA MADRILEÑA

## RACION PARA 4 PERSONAS

### RECETA

- CALLOS.—** Se necesita 1 kilo y medio de callos (preferible de vaca).  
Se raspan y se limpian con un cuchillo y se aclaran en tres o cuatro aguas.
- AGUA - SAL. VINAGRE.—** Seguidamente se cortan en cuadritos pequeños (del tamaño de un duro aproximadamente) y se echan a un recipiente, teniéndolos a remojo en 3 litros de agua fría, con un puñado de sal gruesa y medio vaso de vinagre, durante una hora. Pasado este tiempo se sacan, aclarándolos en varias aguas hasta quitarles la sal y vinagre adheridos durante el remojo.
- PUCHERO. PATA TERNERA. VERDURAS.—** En un puchero, juntamente con 5 litros de agua, se echan los callos que tenemos BIEN LIMPIOS y cortados, añadiendo dos trozos de pata de ternera, una cebolla partida por la mitad, una cabeza de ajo, dos zanahorias enteras, una rueda gruesa de limón y seis ramitas de perejil atadas a un puerro.
- TIEMPO.—** Todo esto se tendrá cociendo, con el puchero tapado, desde el momento en que el agua empiece a hervir y sin interrupción durante cinco horas. A pesar del tiempo señalado (5 horas) no se retirarán los callos hasta que estén tiernos, ya que el tiempo de su cocción depende mucho de la calidad de los mismos. Una vez cocidos se retirará el puchero sin sacar del mismo los callos hasta el momento que indicamos más adelante.
- PIMIENTOS.—** Se ponen a remojo durante cuatro horas en un plato hondo cuatro pimientos choriceros sin pepitas.
- CAZUELA BARRO. ACEITE - JAMON CHORIZO-HARINA. PIMENTON.—** En una cazuela de barro se vierten dos cucharadas de aceite y se fríen en él 100 gramos de jamón (cortado en trozos) y 100 gramos de chorizo (en ronchas gordas). Se añadirá inmediatamente a esto una cucharadita de harina y otra de pimentón. Se removerá bien todo ello con una cuchara de madera durante los tres minutos que durará la fritura, retirando seguidamente la cazuela del fuego.
- SARTEN.—** Echar a una sartén dos cucharadas de aceite y una cebolla finamente picada juntamente con medio kilo de tomates frescos partidos en trozos y los cuatro pimientos choriceros que tenemos a remojo. Se FRIE BIEN
- COLADOR.—** Una vez frito, se pasará bien todo el contenido de la sartén por un colador y se vertirá en la cazuela de barro donde tenemos frito el jamón y los trozos de chorizo.
- PREPARACION.—** A continuación, con una espumadera, sacaremos del puchero SOLAMENTE los trozos de callos que tenemos cocidos y los colocaremos en la cazuela de barro juntamente con todo lo que hay en ella. Se tendrá a fuego lento durante quince minutos, añadiendo unos trocitos de guindilla picante y salándolo todo según gustos. Durante este tiempo se removerá continuamente con la cuchara de madera.
- PRESENTACION.—** Se servirá en la misma cazuela de barro y en caliente.