

Callos a la Madrileña



Ingredientes:

1 Kgr. de tripa
500 grs. de morro
1 manita de cordero partida
1 cebolla
3 dientes de ajo
2 chorizos
2 morcillas
1/4 Kgr. jamón serrano
4 tomates maduros
1 hoja de laurel
Sal
1 cucharón de aceite de oliva
1 guindilla
2 cucharadas de harina
1 pizca de pimienta blanca
1 cucharadita de pimentón dulce
1 Kgrs. de garbanzos

Para el caldo:

1 hueso de jamón
4 puerros
5 zanahorias
2 tomates maduros
1 hoja de laurel
2 clavos

Callos a la Madrileña

10 granos de pimienta negra
Sal

Preparación:

Los callos a la madrileña corresponden a uno de los platos más típicos del invierno madrileño.

Para prepararlos primero se deben raspar los callos con un cuchillo y cortarlos en trozos. Se limpian los callos, morro y manita y se ponen a hervir en una olla con agua y vinagre, para limpiarlos bien a fondo.

Mientras tanto, se limpian las verduras y se prepara un caldo con los ingredientes arriba señalados. Una vez ha hervido durante 1/2 hora a fuego máximo, se añaden los callos, morro y la manita y que hirvan durante un buen rato.

Se corta la cebolla en juliana, los ajos en láminas, el jamón en taquitos, el tomate se ralla.

Se prepara un sofrito en la cazuela donde se van a hacer los callos, con la cebolla, los ajos, la hoja de laurel y la guindilla, a fuego lento y con aceite de oliva.

Cuando ya estén pochaditos y empiecen a dorarse, se añade el pimentón dulce y antes de que se queme, se añade el tomate rallado y los tacos de jamón, hasta que el sofrito esté terminado.

Luego se sacan los callos del caldo, se escurren los callos, morro y manita del caldo y lo añadimos a la cazuela con el sofrito: la mano de cordero partida, los callos o tripa y el morro a cuadritos, del tamaño del que suelen ser los callos.

Luego se parten las morcillas y los chorizos en ruedas y se añaden también al guiso.

Se dejan cocer a fuego lento durante 1 hora. Los callos tienen que quedar muy blanditos, que se deshagan.

Por último, se cogen las zanahorias, puerros y zanahorias del caldo y se pasan por el pasapurés, añadiéndolo al guiso, junto con un poco de caldo. Si durante la cocción hiciera falta más líquido, se va añadiendo caldo.

Los garbanzos se pueden tener cocidos con antelación y añadir al guiso, cuando le falten 20 minutos, para que cueza todo junto.

Servir los callos en una cacerola de barro.