

Callos a la madrileña

Lunes, 05 de Marzo de 2012 00:00



Ingredientes para 6 personas:

callos, 1 kilo

jamón serrano, 100 gramos

morcilla, 1 unidad
tomate, 1 unidad
laurel, 1 hoja
ajo, 2 dientes
sal, al gusto
manita de ternera, 1/2 unidad
chorizo, 1 unidad
cebolla grande, 1 unidad
harina, 1 cucharada
guindilla, 1 al gusto
perejil, 3 ramitas
azafrán, al gusto

Elaboración de los canelones de carne:

Lavar bien los callos y la mano de ternera, ponerlos en una olla, cubrir con agua, y cocer a fuego lento hasta que estén tiernos. Aproximadamente unas 2 horas.

A continuación, calentar el aceite en una sartén y dorar la cebolla picadita. Añadir el tomate pelado y picado, dar unas vueltas, agregar la harina, sofreír e incorporar parte del caldo de cocer los callos.

Seguidamente, poner el contenido de la sartén en la olla, junto con el jamón, el chorizo, la morcilla, el laurel y la guindilla (si se utiliza), así como un majado hecho con los ajos, la sal, el perejil y el azafrán. Tapar y cocer durante 1/2 hora más (el caldo debe quedar espesito).