CALLOS EN SALSA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: rosa marcos rom

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
se puede añadir garbanzos, o patatas a gusto

Descripción:
una receta muy tradicional, de toda la vida se puede elaborar de muchas maneras

Ingredientes para 4 personas :

- 500 CALLOS COCIDOS blanca
- 250 CAPIPOTA blanca
- 150 CHORIZO PICANTE blanca
- 2 CEBOLLAS blanca
- 2 AJOS blanca
- 1 GUINDILLA blanca
- 2 SOBRES de PICADA DE AVELLANAS Y ALMENDRAS blanca
- 1 KILO de TOMATE NATURAL Blanca
- 100 ml de VINO BLANCO blanca
- 1 pizca de sal aceite blanca

Preparación:

Paso 1

ELABORACIÓN En una cazuela picamos las cebollas y los ajos y pochamos,cuándo este listo añadimos el chorizo y sofreímos, añadimos la guindilla picadita, y el tomate, Aparte en un mortero picamos las almendras y las avellanas y ponemos el vino blanco y reservamos, Como final incorporamos los callos la mezcla a la cazuela y cocinamos todos a fuego lento durante 20 minutos, y servimos,