# Callos a la Madrileña

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

**Creador:** Paco Llull

**Tiempo:** + de 2 horas
**Dificultad:** Difícil
**Tipo de plato:** Segundo plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**
Comprar los callos ya limpios y cocidos para reducir el tiempo de preparación.

## Descripción:

Plato típico y contundente de la gastronomía madrileña.

## Ingredientes para 4 personas :

- 700 gr de Callos de Ternera
- 350 gr de Manos de Ternera
- 350 gr de Morro de Ternera
- 75 gr de Chorizo
- 75 gr de Jamón Serrano
- 150 gr de Morcilla
- 2 Cebollas
- 1 cabeza de Ajos
- Pimentón
- Vinagre
- Aceite de Oliva
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Troceamos los callos, y el morro y se lavan bajo el grifo frotando bien. Los dejamos en un recipiente con agua fría y vinagre, removemos, aclaramos bien y raspamos con un cuchillo para que queden bien limpios.

### Paso 2

Una vez bien limpios, los ponemos en una olla cubiertos con abundante agua y sal. Añadimos una cebolla, la cabeza de ajos menos 1 diente y la mano de ternera bien limpia y partida a la mitad. Cocemos durante 3 horas (en olla a presión 30 minutos).

## *Paso 3*

***En una sarten calentamos un poco de aceite y doramos la cebolla y el diente de ajo picados finos. Añadimos el chorizo y el jamón troceados, sazonamos con el pimentón (dulce o picante al gusto) y rehogamos a fuego suave.***

## *Paso 4*

***Escurrimos bien los callos y los ponemos en una cazuela barro, añadimos la mano troceada y la morcilla en rodajas. Vertemos el sofrito por encima y completamos con un poco de caldo de la cocción de los callos. Dejamos a fuego suave durante 1/2 hora y servimos.***