

Callos blancos

INGREDIENTES (6 raciones):

- 🍴 2 Kg. de callos de ternera
- 🍴 1 Chorizo de sarta casero
- 🍴 1 Morcilla
- 🍴 Taquitos de jamón serrano
- 🍴 Verduras varias
- 🍴 Sal, aceite de oliva y pimienta negra en grano



PREPARACIÓN:

Después de limpiar bien los callos, cocerlos con las verduras (cebolla, puerro, pimiento rojo, pimiento verde, ajo, etc.) durante aproximadamente 1 hora en hoyo a presión.

Reservar un poco de caldo de la cocción anterior.

En una cazuela aparte (puedes utilizar una de barro), freir unos dientes de ajo, con un poco de cebolla (hasta pocharla) y añadir los taquitos de jamón. Después de tener esto, añadir el caldo que habíamos reservado, la morcilla y el chorizo (se aconseja haberlo pasado anteriormente por la sartén).

Partimos los callos, lo añadimos a toda la mezcla anterior y le espolvoreamos un poco de pimienta. Lo dejamos hervir a fuego lento durante unos 15 minutos.

Es mejor que esto se cocine con un día de antelación, así conseguiremos que coja mucho mejor el sabor.

Recuerde que las cantidades son orientativas.

Todas las recetas pueden mejorarse con un poco de imaginación.