

Será por recetas



Callos a la madrileña

Carnes, Recetas de verduras, Recetas fáciles

 6 Personas

 60 Minutos

 Fácil

 Enviada el 31/10/2012

Ingredientes

- 1kg. de callos de ternera
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 2 pimientos rojos
- 2 tomates
- 1 morcilla
- 1 loncha de jamón no fina
- 1 chorizo
- guindilla
- pimentón
- vino blanco
- aceite
- sal y pimienta

Elaboración

Primer paso, rallar la cebolla, cortar la zanahoria en rodajas, picar los pimientos y trocear los tomates. Poner la sartén al fuego para realizar un sofrito.

Una vez la sartén ya está caliente, ponemos la cebolla, la zanahoria y los pimientos picados, añadiendo luego los tomates troceados, para realizar un sofrito. Cuando ya haya hervido, pasarlo un poco por la batidora, y añadir el jamón en tacos, morcilla, el chorizo en rodajas y también los callos.

Poner otra vez a hervir el sofrito ya con los callos, poner una guindilla encima del sofrito y dejar hervir todo un buen rato a fuego lento, echar un chorrito de vino. Al final del proceso de sazonar con sal y pimienta, añadiendo también 1 cucharadita rasa de pimentón rojo. Comprobar que los callos estén bien tiernos. Buen provecho



Autor receta de Callos a la madrileña

Aitor Piles

 14 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 08/08/2012