



Callos a la madrileña

Ingredientes:

Para pellejo de atún

2,5 kg. Pellejo de atún

Para Preparación de Carnes

5 Manitas de cerdo

½ Morro de ternera

Agua

1,1 kg. Cebolla entera pelada

150 g. Puerro (parte blanca)

500 g. Zanahoria pelada entera

Para Guiso de Callos

150 g. Mojama cortada en cubitos

20 g. Aceite de oliva suave

300 g. chorizo marino cortado en media macedonia

2,5 kg. Pellejo de atún cortado

2 kg. Manitas deshuesadas cortadas

0,5 kg. Morro ternera cortado

5 g. Sal

5 g. Pimentón de la Vera dulce

2 g. Pimentón de la Vera picante

Bouquet Garnie (hierbabuena)

700 g. Tomate frito

1 Cayena

Elaboración:

- Pellejo de Atún:

Escaldar el pellejo de atún durante 20 segundos. Enfriar. Eliminar posibles escamas y restos de carne adheridos.

Cortar en cuadrados de 1 cm. Reservar en camara.

- Preparación de las carnes:

Disponer todas las carnes en una malla y escaldar. A continuación las pasamos a la olla Express junto con las verduras recogidas también en mallas. Cocer en la olla Express durante 1 hora y 50 minutos.

Una vez cocido deshuesar las manitas en caliente y disponer en una gastronorm. Estirar también el morro de ternera. Enfriar.

Una vez bien frio cortamos las dos carnes en cubos de 0,5 cm. Reservar en nevera.

Coger las verduras y triturarlas en la thermomix con el agua de cocción a 80 grados durante 5 minutos.



Callos a la madrileña

- Guiso de Callos:

En una olla verter el aceite de oliva, añadir la mojama y rehogar. Añadir la cayena y los pimentones. Rehogar rápidamente para que no se queme. Añadir el tomate frito y dejar cocer lentamente. Añadir las verduras trituradas. Dejar cocer 10 minutos más. Añadir el chorizo y las carnes cortadas. Dejar cocer otros 10 min. Por último meter el pellejo de atún y el bouquet de hierbabuena y cocer 10 minutos más. Condimentar. Reservar en frío en raciones de 100 g. envasado al vacío.

Montaje:

En una olla calentar lentamente los callos envasados por ración. Emplatar en un plato sopero.

Comentario: