



# CALLOS MARINOS

## 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 cámara.

### - 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 bandeja.

Estirar también el morro de ternera. Enfriar.

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

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



### - 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.

## **PRESENTACIÓN**

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

