

RESTAURANTE BAKARTXO

CALLOS A LA MADRILEÑA

- Un Kg y medio de callos y medio Kg de morro.
- Una pata de vaca o ternera, partida y deshuesada.
- Dos morcillas asturianas y dos chorizos de guisar. Un Buen trozo de jamón.
- Guindilla, una hoja de laurel.
- Tres clavos de especie y una cucharadita de moka de pimientas enteras. Ambas especies se clavarán uno por uno en una cebolla pequeña, utilizando la punta de un cuchillo.
- Nuez moscada y pimentón dulce
- Dos cebollas grandes, una pequeña y una cabeza de ajos entera, metidas en una red.
- La pulpa de un pimiento choricero, metido en remojo la noche anterior.
- Tres cucharadas de tomate casero.
- Sal. Aceite de oliva y harina.
- Sal gorda y vinagre para limpiar los callos.

La víspera de preparar los callos ponerlos en abundante agua con un chorro de vinagre y un puñado de sal gorda. Al día siguiente lavarlos bien al grifo hasta que desaparezca el olor a vinagre.

Ponerlos en una olla cubiertos de agua fría, cuando rompan a hervir, tirar el agua y volver a lavarlos.

Ponerlos de nuevo en la olla y echar todos los ingredientes menos el pimentón, la pulpa de los pimientos choriceros, la harina y el aceite.

Cubrir con agua fría y salar, cocer a fuego lento hasta que estén tiernos.

Una vez hechos, sacar la red con los ajos y las cebolla, dejar la cabeza de ajos entera por si a alguien le gusta, sacar las cebollas, la que tienen los clavos tirarla, las otras rehogarlas en un par de cucharadas de aceite, añadir la pulpa de los pimientos choriceros y el pimentón, una cucharada de harina y, cuando esté dorada pasarlo todo por la batidora y añadirsele a los callos, poner el tomate, rectificar de sal y dar un hervor.

Si el guiso está poco picante o gusta más picante, freír una guindilla y añadirsele.

Es preferible hacerlos en olla a presión, si es super-rápida tardarán una hora en cocerse. Al aire pueden tardar 3 o 4 horas.

Está mejor si se hace la víspera