

## CALLOS LA MADRILEÑA

### **Ingredientes:**

- CALLOS DE TERNERA
- MANOS DE TERNERA
- MORRO DE TERNERA
- HUESO DE JAMÓN
- JAMÓN SERRANO
- CEBOLLA
- GUINDILLA
- ZANAHORIA
- RAMITA DE TOMILLO
- MANOJO DE PEREJIL
- LAUREL
- CLAVOS
- CHORIZO
- CABEZA DE AJOS
- GARBANZOS.



### **PARA EL SOFRITO:**

CEBOLLA, AJOS, ACEITE DE OLIVAY TOMATE

Los callos, extendidos sobre la mesa, se raspan bien con un cuchillo por las dos caras; se frotan también por las dos caras con sal gorda y algo de vinagre; se enjuagan bien con agua fría;

Se ponen a cocer a fuego vivo y en cuanto rompa el hervor, se retiran del fuego, se lavan debajo del chorro de agua fría, se enfrían y se escurren.

En una cacerola se ponen, en frío, los callos el hueso de jamón, la cebolla claveteada, el ramillete y agua.

Se acerca la olla al fuego y se deja cocer unos cuarenta minutos aproximadamente.

Una vez comprobado que los callos están tiernos se retiran.

Se ponen a cocer los garbanzos previamente remojados con anterioridad y a su vez vamos preparando el refrito mencionado anteriormente en una sartén y una vez terminado lo echamos en la cacerola de los garbanzos.

Mientras tanto iremos cortando los callos a cuadraditos, el chorizo y el jamón y los echamos en la cacerola y caldo de cocer los callos. Una vez tiernos los garbanzos y callos sazonomos y apartamos.

Decorar con unas tostas de pan y unos piñones tostados.