

Callos en salsa



Nombre de la receta

Callos en salsa

Tiempo

2 Horas

Dificultad

Media

Personas

6

Alérgenos

Sulfito

Descripción

Callos en salsa al estilo viseño

Lugar originario de la receta

El Viso (Córdoba)

Ingredientes

- 1250 gramos de callos de cerdo
- 4 tomates rojos grandes
- 2 cebollas grandes
- 6 dientes de ajo

- 1 guindilla
- 2 hojas de laurel
- 1 puñado de sal gorda
- al gusto de sal de cocinar
- 1 vaso de vino blanco
- 1 vaso de vinagre
- 1 pastilla de caldo (opcional)
- 1 cucharada sopera de comino molido
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- al gusto de pimienta negra molida

Pasos

1 Esta receta es laboriosa pero no entraña mucha dificultad. Para ello compramos en la carnicería los cuajares de cerdo o el estómago. Estos suelen venir muy limpios, pero en casa terminaremos nosotros de quitarle los pizcos que no nos gusten. En primer lugar los ponemos en una cacerola con vinagre y un puñado de sal gorda. Lo removemos bien y lo dejamos un tiempo para que se depuren.



2 Cuando ha pasado un cuarto de hora aproximadamente después de lavarlos bien con vinagre, los aclaramos en agua y los cortamos en trozos como se ven en la fotografía aproximadamente.



3 Los ponemos en una cacerola con abundante agua a hervir y los cocemos durante unos 10 minutos.



4 A continuación, los ponemos en un escurridor y volvemos a lavarlos con agua fría. De esta manera se nos han quedado muy limpios para cocinarlos.



5 Ahora en una olla rápida ponemos el aceite, una cebolla y la mitad de los ajos picaditos, el laurel y la guindilla.



6 A continuación añadimos 2 tomates pelados y rallados, el vino, el comino, la pimienta negra al gusto y los callos troceados. Cubrimos de agua todo, cerramos la olla rápida y hervimos durante un cuarto de hora o 20 minutos.



7 Cuando podamos, abrimos la olla y seguimos poniendo al fuego los callos para que se vaya cocinando todo el conjunto. El utilizar la olla rápida es por acelerar un poco el tiempo de cocción de los callos.



8 Mientras en una sartén ponemos una cucharada de aceite y pochamos la otra cebolla grande picada, junto con la otra mitad de los ajos.



9 Cuando está pochada, le añadimos el pimentón fuera del fuego y removemos.



10 Añadimos los otros dos tomates pelados y cortados en trozos. Salamos al gusto y dejamos que se fría el tomate.



11 Una vez a nuestro gusto, lo pasamos por la batidora y lo añadimos a los callos que siguen hirviendo mientras se va reduciendo el agua de cocción. Añadimos igualmente sal al gusto y la pastilla de caldo si nos gusta. Dejamos que se vaya haciendo haciendo reduciendo la salsa a fuego moderado. Vamos probando y vemos si hay que rectificar de sal o añadir un poquito más de comino, que le da el sabor especial. Cocinamos hasta que se vaya quedando una salsa a nuestro gusto y ya tenemos preparados nuestros tradicionales callos.



Observaciones o consejos

Para nuestra fiesta de Santa Ana, después de los encierros de medio día, es muy agradable echar una buena reunión con los amigos donde no faltan las raciones de lechón frito, berenjenas en vinagre y por supuesto unos callos entre otras cosas. Como son entretenidos, en casa se hacen poco, así que se aprovecha para tomarlos en el bar. Por eso celebramos nuestra receta número 400 con este plato tan tradicional de nuestro pueblos.

Autor

Matilde Linares