

## Guiso de patata con revoltillos

**Nombre de la receta**

Guiso de patata con revoltillos

**Tiempo**

2 Horas

**Dificultad**

Muy sencilla

**Personas**

4

**Alérgenos**

La receta no contiene alérgenos

**Descripción**

Patatas cocidas con revoltillos, manitas y morcilla lustre de cordero

**Ingredientes**

- 1/2 Kilos de revoltillos y manitas de cordero
- 4 rodajas de morcilla lustre
- 4 patatas medianas
- 1/2 cebolla
- 4 dientes de ajo

- 1/2 pimiento verde o rojo
- 1/2 tomate pequeño
- 1 vaso de vino blanco
- al gusto de sal
- 100 mililitro de vinagre
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
- al gusto de colorante

### Pasos

**1** En primer lugar partimos en trozos los revoltillos y las manitas de cordero. Aunque ya vienen limpios, les echamos un puñadito de sal gorda y el vinagre y los lavamos bien removiéndolos. Una vez limpios los lavamos y los ponemos a escurrir.



**2** En una cacerola, echamos el aceite, sofreímos la cebolla y el ajo picaditos, el pimiento partido en trozos grandes y cuando está pochado añadimos el tomate en rajitas. Cuando ha pochado todo, introducimos los revoltillos y las manitas. Removemos el sofrito durante unos segundos y le añadimos el vino. Esperamos a que el vino evapore el alcohol.



**3** Echamos litro y medio de agua aproximadamente y cuando rompa a hervir, añadimos las patatas peladas y partidas en trocitos. Cocemos durante media hora y añadimos los trozos de morcilla lustre que ya está cocida previamente. Esperamos otra media hora hasta que todo esté en su punto y ya tenemos lista nuestra comida.

### Observaciones o consejos

Los revoltillos se hacen del estómago del cordero, como si fueran callos. Se llaman revoltillos porque antiguamente se cortaban en tiras y se liaban en un palo. No siempre encontramos revoltillos en cualquier carnicería. Se va añadiendo agua a medida que lo va necesitando el guiso para que quede caldoso.

### Autor

Matilde Linares