

CALLOS AL ESTILO DE MI ABUELA

INGREDIENTES: 4 PERSONAS

- Kilo y medio de callos limpios de ternera joven.
- 1 Morcilla.
- 1 longaniza.
- 1 cabeza d ajos.
- Media cebolla.
- 2 cucharadas soperas de harina.
- Pimentón de la Vera.
- Nuez moscada.
- 1 Tetrabric de tomate frito.
- Laurel.
- Ramita de romero.
- 25 gr. de cominos molidos o en grano.
- Ñora dulce y seca.
- Guindilla picante opcional y al gusto.



ELABORACION:



- Se cortan los callos en tiras y luego se trocean en cuadraditos.
- En una olla a presión se introducen los callos con un poquito de vinagre y se cubren de agua.
- Se les da un hervor y se le cambia el agua.
- Seguidamente se les incorpora: laurel, media cebolla, la ramita de romero y un poco de sal.
- Se pone la olla a fuego fuerte y cuando inicie la cocción, se le baja la temperatura dejando el fuego al uno o al dos, durante 45 minutos.
- Cocidos los callos, se les retira el agua y se ponen nuevamente en la olla.
- En una sartén, se sofríen unas cuantas rodajas de longaniza fresca que se añaden a la olla de los callos.
- En la misma sartén, y con la grasa del chorizo, se añade un chorrito más de aceite y se sofríen ajos cortados muy menuditos.
- Cuando van a empezar a dorarse, se añade una cucharada de pimentón y se sofríe procurando que no se queme.
- A la sartén con el pimentón se le vierte medio vaso de agua y tras cocer, se incorpora a la olla de los callos.



- Se acerca la olla al fuego para que comience a hacer chup chup.
- En un mortero se depositan 25 gramos de cominos, la pimienta, la nuez moscada, unas cuantos dientes de ajos, la ñora dulce y un poquito de sal.
- Se machaca todo hasta que se haga una pasta cuasi homogénea, se vierte en el mortero un vaso de agua y se añade a la olla de los callos removiendo lentamente
- Se le incorpora el tetrabrik del tomate frito.
- En un vaso con agua tibia se deslíen las dos cucharadas soperas de harina que se incorporan igualmente al preparado y se sigue dando vueltas a los callos para que no se peguen durante 8-10 minutos.
- Finalmente, se incorpora la morcilla troceada, se ponen los callos a punto de sal, y se dan unas cuantas vueltas para luego retirarlos del fuego

PRESENTACIÓN:

Se sirven en caliente, en plato o fuente individual, tipo barco. El plato se puede acompañar de crujiente de cebolla frita.

Se cortan 3 rebanadas de pan, a las que se le han frotado los bordes de ajo. Se les pone en un extremo polvo de ñora dulce y unas gotitas de AOVE. Y por supuesto, no debe faltar un vino de tronío.



J.L.Moya

SEÑORÍO DE LOS BALDÍOS Tinto crianza Ribera de Duero

Envejecido durante 14 meses en barricas de roble americano y francés. Posterior reposo en botella durante 14 meses más.

Vista: Rojo rubí / reflejos violáceos.

Nariz: Aromas varietales / notas de crianza / maderas nobles / notas especiadas / vainilla / cacao / notas torrefactas / notas balsámicas / confitura / persistente.

Boca: Amplio / carnoso / estructurado / equilibrado / buena acidez / madera bien integrada / roble.

MARIDAJE: Carnes rojas, callos, quesos curados, caza.