

CALLOS DE BACALAO

INGREDIENTES:

- Callos de bacalao.
- Cebolla.
- Ajo.
- Puerro.
- Sal.
- Aceite.
- Pimiento rojo.
- Pimiento verde.
- Etc.



NOTA: Los callos, o técnicamente llamada la vejiga natatoria del bacalao, es un plato que actualmente está de moda.

Es una membrana que se sitúa en la parte del estómago del animal y que sirve para que este animal, perteneciente a la especie de los gadus—en este caso, el de más calidad es el gadus murua—, pueda ascender y descender en el agua. Es un plato de costo elevado porque cada bacalao cuenta con una vejiga y para dar una ración considerable se necesita bastante cantidad.

ELABORACIÓN:



Se prepara una menestra de verduras.

Se limpian los callos quitándoles el epitelio negro que cubre el callo.

Se trocean. Seguidamente se añaden a las verduras los callos de bacalao, que una vez calientes, se tornan untuosos y gelatinosos en el preparado.





OTRA ELABORACIÓN TOMADA DE LA RED:

Receta de Javier Urueña

En esta receta vamos a cocinar los callos de bacalao al modo de los callos tradicionales, los callos de bacalao no es ni más ni menos que la vejiga natatoria, esa bolsa que permite a los peces flotar.

Podéis conseguir este producto en las tiendas de Bacalao salado y los desalaremos en agua fría durante 24h, luego los coceremos y añadiremos a una salsa donde terminaremos de hacerlos, como todo buen guiso recomiendo encarecidamente dejarlo reposar y consumirlo al día siguiente, habrá ganado en sabor considerablemente.

INGREDIENTES:

- 500gr de callos de bacalao.
- 1 hoja de laurel.
- 10 bolas de pimienta.
- 100gr de jamón.
- 75gr de chorizo.
- 2 tomates.
- 2 cebollas.
- 4 dientes de ajo.
- 150ml de vino blanco.
- 1 cayena o guindilla.
- 1 cucharada de pimentón.
- 1 Cucharita de harina.
- aceite de oliva y sal.



ELABORACIÓN :

- Desalamos los callos de bacalao en el frigorífico durante 24 horas cambiando el agua cada 8 horas, una vez desalado los limpiamos eliminando las telillas negras que los recubren.

- Colocamos los callos en una cazuela con una hoja de laurel, 1 diente de ajo golpeado, 1 cebolla cortada por la mitad y las bolas de pimienta, cubrimos con agua y cocemos durante 20 minutos, dejamos reposar en su caldo.
- Para preparar la salsa ponemos en una cazuela un buen chorro de aceite de oliva y pochamos 15 minutos a fuego suave los ajos y la cebolla muy bien picados, incorporamos el jamón y el chorizo picados, la cayena y el pimentón, cocinamos 2 minutos y añadimos los tomates rallados, dejamos cocinar hasta que evapore bien el agua de vegetación y espolvoreamos con la cuchara rasa de harina, cocinamos 2 o 3 minutos.
- Incorporamos a la salsa el vino blanco y 1 vaso del caldo de cocer los callos y dejamos cocinar a fuego suave 10 minutos aproximadamente, añadimos los callos de bacalao cortados a trozos de bocado y continuamos la cocción 10 minutos más hasta que la salsa tome algo de cuerpo, ponemos a punto de sal si hiciera falta. Podemos añadir mas caldo de cocción de los callos si se nos espesa demasiado la salsa.
- Dejamos reposar mínimo 4 horas para que se mezclen bien todos los sabores, calentamos y servimos.

	VINO BLANCO OSSIAN 2010. ECOLOGICO. Botella de 0,7L. El año 2010 se ha caracterizado por un invierno muy seco y una de las primaveras más lluviosas de los últimos años, registrándose las últimas lluvias el 24 de Junio. Estas condiciones produjeron brotaciones retrasadas y favorecieron un gran vigor en las viñas. El envero también se retrasó respecto a las fechas habituales. Tuvimos un verano muy seco y con temperaturas moderadas, de modo que la maduración fenólica de las uvas (acumulación de polifenoles) progresó más rápidamente que la maduración alcohólica (acumulación de azúcares). Esto es en sí magnífico para los vinos blancos, pero a principios de octubre las uvas no estaban totalmente maduras por lo que tuvimos que esperar, aún a riesgo de perder la cosecha si las lluvias hubiesen hecho su aparición. Afortunadamente, a pesar de unas ligeras heladas, la maduración llegó e iniciamos la vendimia el 14 de octubre, pudiendo cosechar unas uvas impecables y con unos niveles de acidez extraordinarios. El estado sanitario de la uva fue bueno, recogiendo toda la vendimia de forma manual y con exquisito cuidado. VARIEDAD DE UVA 100% Verdejo, de viñas viejas centenarias prefiloxéricas, en pie franco. La uva procede de nuestras 17 Ha de viñedos propios en Nieva (Segovia) con cultivo ecológico certificado (sin fertilizantes de síntesis, ni herbicidas, ni pesticidas de ningún tipo), más otras 13 Ha, también en pie franco, que tenemos arrendadas y que se cultivan bajo nuestra estricta supervisión. ELABORACION Vendimia manual en cajas de 15 kg. Inspección rigurosa en mesa de selección. Racimos enteros, sin despalillar y prensado muy suave, de bajo rendimiento, utilizando solo los mostos yema. Fermentación con las propias levaduras autóctonas. Tras la fermentación alcohólica el vino ha permanecido en las barricas francesas - 40% nuevas, 30% de un vino, y 30% de dos vinos- para completar una crianza de nueve meses de estilo borgoñón, con bastoneo sobre sus lías. BARRICAS Barricas francesas de 228, 500 y 600 litros procedentes de cinco pequeñas tonelerías excepcionales. ENOLOGIA Todos estos procesos han sido llevados a cabo bajo el control y la supervisión de Pierre Millemann, prestigioso enólogo francés que desarrolla su trabajo desde hace años en la Borgoña.
---	--