

Callos de Ternera

Ingredientes:

- Pimienta negra en grano
- Ajos, laurel, pimentón dulce
- Cebolla
- Tomate, sal
- Aceite de oliva
- Vino blanco
- Agua
- Chorizo, morcilla

Elaboración:

Un día antes de realizar esta receta exquisita se dejan los callos echados en agua con sal y una cucharada sopera de bicarbonato, para así darle más ternura a los callos.

Se pone a cocer con el agua, la cebolla, ajo, laurel y la pimienta negra. Cuando este todo bien cocido se saca la cebolla y el ajo y se tritura. Seguidamente en una sartén ponemos un poco de aceite que en el cual freiremos el chorizo y la morcilla. Cuando este frito se aparta y en ese mismo aceite realizamos un buen sofrito de tomate con un poco de vino blanco, ya que este frito se añade pimentón y a continuación añadimos los ingredientes, dejándolos cocer unos 40 minutos.

Buen provecho