

Callos "Gaona"

Por Juanjo LOPEZ (La Tasquita de Enfrente)

(premio al plato más castizo en la edición 2016 de los Premios de Gastronomía de la Comunidad de Madrid)



Ingredientes

2 kg de callos (los 4 tipos y los compramos negros-sin lavar-)
1 pata de ternera y 700 grs de morro de ternera
3 morcillas y 3 chorizos asturianos
6 huesos de jamón, 2 codillos y ½ panceta
6 puntas de jamón ibérico
400 grs de carne de pimiento choricero
2 cebollas, 2 guindillas
4 cucharadas de pimentón dulce y 1 de picante
4 clavos pinchados en una cebolla

Preparación

(lo ideal sería hacerlos 48 horas antes de comerlos)

Lavamos muy bien los callos en agua fría con vinagre y limón.
Los introducimos en suficiente agua y damos un primer hervor durante media hora; tiramos el agua y aclaramos.

Los volvemos a poner en agua junto con la cebolla pinchada con los clavos, las guindillas, los huesos de jamón, los codillos y el jamón. Mantenemos a fuego medio unas 5 horas y media. Una hora antes de terminar esta cocción es cuando agregamos el chorizo y la morcilla.

Hacemos un sofrito con las cebollas y la panceta al que añadimos la pulpa del pimiento choricero y el pimentón dulce y picante.

Mezclamos este sofrito con los callos ya terminados, rectificamos de sal y damos un hervor durante media hora.

Lo ideal sería dejarlos enfriar, y guardarlos en el frigorífico durante unas 48 horas antes de comerlos.