

CALLOS A LA MADRILEÑA

(Victor Comín)

Ya que nos ponemos, hacemos cantidad, como para compartir... Necesitaremos: 1 kg de callos de ternera cortados; 1,5 kg de manitas de cerdo cortadas a la mitad; 500 g de morro de ternera cortado; 150 g de jamón picado, 1 blanco de puerro, 1 zanahoria, 3 cebollas, 8 dientes de ajo, 1 hueso de jamón, 1 hueso de rodilla, 1 hoja de laurel, 10 bolas de pimienta negra, 1 guindilla seca, 1 c/p de pimentón picante y 2 de dulce; 3 c/s de harina, 1 dl de salsa de tomate, 2 dl de vino blanco reducido a la mitad, 2 chorizos y 2 morcillas asturianas.

Blanqueamos los callos, manitas y morros con agua, un chorrito de vinagre y un poco de sal gorda. Luego los escurrimos y aclaramos. Ponemos a cocer las manitas, unas 3 horas al chup chup o 1 hora en olla express, las deshuesamos y en ese caldo cocemos los callos y morros junto a una cebolla, el blanco de puerro, la zanahoria y una muñequilla con el laurel, las bolas de pimienta y guindilla, y los huesos de jamón durante 1 hora y 15 minutos en olla express. Por otro lado, pochamos las otras dos cebollas y los ajos, cuando esté caído rehogamos los pimentones y la harina e incorporamos el vino ya reducido y la salsa de tomate, por último, el jamón picado. Juntamos el refrito a la olla de los callos junto con las manitas deshuesadas y ligeramente picadas, ponemos a punto de sal y reducimos hasta que estén melosos, dejando una salsa reducida e intensa. Cocemos los chorizos y morcillas aparte, pinchados, para que pierdan un poco de grasa; los cortamos e incorporamos a los callos. Terminamos mezclándolo todo bien, lo llevamos a hervir y corregimos de sal. Un último consejo... si puedes esperar, ¡están mejor aún al día siguiente!

