

Callos a la madrileña

Ingredientes (para 4 personas):

- 1,5 o 2 kg de callos
- 1/2 pata
- 1/2 morro
- 2 chorizos
- 2 morcillas
- Lacón
- Ajo
- 1 cebolla
- Laurel
- Aceite de oliva
- Sal
- Harina, pimentón y guindilla al gusto

1. Lavar los callos (con agua fría y un chorrito de limón).
2. Cocer los callos (junto a la cebolla, ajo, laurel, morcilla y lacón) durante una hora en la olla exprés. Los callos deben estar bien cubiertos de agua.
3. Sofreír el chorizo (reservar). En el mismo aceite, tostar la harina y añadir el pimentón (dos cucharadas de cada uno). Poner el sofrito con los callos y dejar cocer unos minutos.

Trucos:

- Para cocer, añadir siempre agua fría (también a la hora de añadir agua)
- Poner la sal al final de la cocción
- Dejar reposar 24 o 48 horas, preferiblemente

