

GUISOS

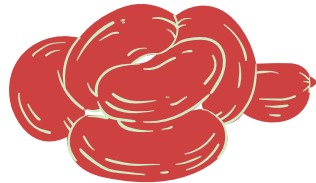
CALLOS o MONDONGO

INGREDIENTES:

- 1 kg. de pezuña de Ternera
- 1/ 2 kg. de Callos
- 1/ 4 garbanzos remojados
- Patatas
- Chorizo, tocino
- Aceite
- Tomate
- Pimentón
- Azafrán
- Sal

La pezuña y los callos bien limpios, se colocan en una olla para espumarlos, una vez hecho está se agregan los garbanzos y se dejan hervir.

Mientras tanto en una sartén con el aceite se sofríe el tomate, fuera del fuego se le agrega el pimentón (1 cucharadita) y se echa en la olla donde están los callos, añadiendo el resto de los ingredientes, hervir a fuego lento hasta que todo esté blando.



Receta de:
Carmen Estañ Samper