

CALLOS DE TERNERA

José Ignacio Arce



Ingredientes (para unas 25 raciones)

5 Kg. de **callos de ternera**

1 **morro de ternera**

650 gr. de **tocineta**

2 **patas de cerdo**

1 **rodilla de ternera**

1 **pata de ternera**

2 trozos de **hueso de jamón**

1 ristra de **chorizo picante** de cocinar

4 **cebollas**

1 cabeza de **ajo** + 3 dientes para el sofrito

4 **zanahorias** pequeñas

Clavo (6-8)

Pimienta negra en grano (10-12)

Pimentón picante (4-5 cucharadas soperas)

2 hojas de **laurel**

3 **puerros** (la parte blanca)

2 Kg. de **tomate frito** casero

Opcionalmente, 1-2 **pimientos verdes** (para el sofrito)

Aceite de oliva virgen

Sal

Precio aproximado en septiembre de 2012: 50 € (2 € por ración).



1. Ingredientes

Elaboración

Limpiar los callos y los morros con agua y vinagre, intentando quitar la grasa y los hilos.

Trocear la tocineta en tiras a lo ancho.

Trocear el chorizo en lonchas de aproximadamente 1 cm.

Blanquear: Poner en una olla los callos y los morros en agua fría; cuando comienza a hervir tener unos 10 minutos.

Sacamos los callos y los morros a una fuente y esperamos un poco para poder trocearlos sin quemarnos. Tiramos el agua.

Trocear los callos y los morros en trozos de unos 7 x 7 cm. (También se pueden trocear antes del blanqueado, pero son más duros y habría que hacer trozos del tamaño de la palma de la mano, ya que al cocer menguan mucho).



2. Blanqueado

Una vez blanqueados y troceados, se vuelve a poner agua fría limpia en la olla y se echan los callos, los morros, las patas de cerdo, la rodilla de ternera, la pata de ternera y el hueso de jamón. Además metemos dentro de una red 2 cebollas con 3-4 clavos pinchados cada una, las hojas de laurel, las zanahorias, el puerro, la cabeza de ajo entera (tal y como está, sin pelar ni nada), y unos granos enteros de pimienta negra. Incorporamos la red a la olla.



3. Olla preparada

Cuando comienza a hervir, tener cocinando a fuego medio hasta que los callos estén tiernos (normalmente entre 3 y 4 horas). Sazonar cuando se esté acabando la cocción. Para comprobar si están tiernos se aprietan entre los dedos; si se pueden romper (aunque cueste un poco) ya están listos.

Una vez cocidos, escurrir y reservar el caldo.

Separar por un lado los callos y los morros, por otro las patas de cerdo y por otro las verduras.

Deshuesamos y desmigamos las patas de cerdo y las añadimos a los callos y morros.

Pasamos las verduras por el pasapuré y reservamos.



5. Verduras pasadas por el pasapuré

En una olla muy grande (para que entre todo) hacemos un sofrito con aceite, 2 cebollas, 3 dientes de ajo, sal y, si se quiere, pimienta verde.

Cuando veamos que la cebolla ya se ha pochado se añaden la tocineta y el chorizo. Se menea un poco con la cuchara de palo y, casi al final, se añade la pimienta y se remueve para que se rehogue bien.

Se echan al sofrito los callos, los morros, las patas de cerdo desmigadas y las verduras que hemos pasado por el pasapuré.



4. Callos, morros y patas troceados

Removemos y añadimos el Tomate frito. Volvemos a menear y tenemos unos 5 minutos.

Con un cazo vamos añadiendo el caldo que habíamos reservado hasta conseguir la textura deseada (normalmente hacen falta entre 4 y 8 cazos). Tenemos 10 minutos en el fuego.

Si queremos congelarlos para su consumo posterior, se espera a que se enfríe un poco y se extiende en bandejas altas (tipo a las que se usan en las sociedades para los asados, pero más pequeñas para que nos entren en el frigo). Cuando se enfría metemos las bandejas en el frigo. Al cabo de unas horas se habrá hecho un bloque que podremos trocear al tamaño que queramos. Se envuelven los bloques en papel film, se les pone la fecha y se meten al congelador.



6. Añadiendo el caldo a todos los ingredientes mezclados