

[Carne] Callos

Versión de Dorinda

Ingredientes

- 3 Kg de garbanzos.
- Callos para 3 kilos de garbanzos:
 - 1 Kg de vientre de ternera. Antes de usar lavarlos bien en agua del grifo.
 - 3 chorizos: 2 dulces y uno picante.
 - 150 gr de tocino. Lo cortamos en tres trozos grandes.
 - 600 gr de carne de cerdo de la columna (do aranguelo).
 - 2500 gr de patas:
 - 2 patas de cerdo
 - 2 patas de ternera, de la rodilla para abajo.
- Pimentón dulce.
- Pimentón picante.
- Cominos para callos.
- 1 cebolla grande entera, pelada.
- 1 cabeza de ajos entera sin pelar.
- Laurel.
- Perejil fresco.
- Sal.
- Aceite.
- Coñac.
- Vino blanco.

Elaboración

- El día anterior:
 1. Poner en remojo los garbanzos con abundante agua, al menos 12 horas.
 2. El vientre lavarlos bien con agua del grifo.
 3. A las patas quitarle los pelos con fuego y/o con pinzas.
- 1. En una olla aparte se calienta, sin hervir, agua.
- 2. Se pone en la olla de hacer los callos la carne y se dora con un poco de aceite para que coja algo de color y comience a soltar el sabor.
- 3. Se añade el agua templada y los garbanzos escurridos de forma que el agua cubra todos los componentes.
- 4. Se añaden:
 1. Sal.
 2. Laurel.
 3. Perejil fresco.
 4. Los chorizos picados en trozos grandes para que no se deshagan.
 5. La cebolla entera pelada.
 6. La cabeza de ajos entera sin pelar.
- 5. Cocer los garbanzos a fuego vivo.
- 6. Cuando hierva añadir los pimentones y los cominos.
- 7. Mantener a fuego muy lento una hora o lo que sea necesario para su correcta cocción.
- 8. Apartar la cebolla y los ajos.
- 9. Pelar los ajos y hacer una mezcla con la cebolla y con varias cucharadas de garbanzos y algo de caldo. Triturar y añadir a la olla de callos para que ayude a espesar el caldo. Para espesar mas puede usarse Maizena con agua.

Versión 2

Ingredientes

- Callos
 - 1 kg de garbanzos.
 - 2 kg y medio de carne de callos.
 - 1 pata de cerdo delantera.
 - 1 chorizo.
 - 1 hoja de laurel.
 - 1 chorrito de coñac.
 - Medio vaso de vino blanco.
 - Una rama de perejil.
 - Algunas ramas de azafrán del bueno.
 - Una cebolla grande pelada entera.
 - Una cabeza de ajos entera.
 - Un chorro de aceite de oliva.
 - Media pastilla de caldo Avecrem.
 - Una poca ralladura de limón
- Sofrito
 - Pimenton dulce y picante.
 - Cominos.
 - Aceite de oliva

Elaboración

- Callos
 1. Se añaden todos los ingredientes para los callos en una pota y se cuecen.
- Sofrito
 1. Calentamos el aceite. Cuando esté caliente lo apagamos y dejamos enfriar un poco.
 2. Añadimos el pimentón dulce y picante y cominos.
 3. Cogemos la cebolla cocida y se machaca añadiéndola de nuevo a la pota.
 4. Las cabezas de ajo cocidas se pelan, se machacan y también se vuelven añadir a la pota.
 5. Si la salsa de la olla está líquida machacamos unos pocos garbanzos en la batidora y los añadimos.

Versión enlatada

Ingredientes

- Latas de callos con chorizo. Total: 760 gramos netos.
- Botes de garbanzos precocinados: Total: 1600 gramos escurridos.
- 3 chorizos.
- 500 ml de agua.
- Aceite de oliva virgen.
- Pimienta.
- Sriracha : 1 cucharita de café.

Elaboración

1. Se pone una olla al fuego y se vacían en ella las latas de callos con un chorro de aceite.
2. Se remueve hasta que todo quede bien separado y líquido.
3. Se cortan los chorizos en rodajas y se fríen ligeramente en una sartén. Luego se añaden a la olla, incluyendo el jugo que han desprendido.
4. Se añaden los garbanzos, previamente bien lavados.
5. Se añade la pimienta y la sriracha.
6. Se añade un vaso grande de agua, previamente calentado en el microondas, hasta el nivel que se considere óptimo para tener una buena salsa.
7. Se remueve todo bien y se deja al fuego el tiempo prudencial que se considere.
8. Se sirve acompañado de un buen pan.

From:
<https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/> - **Euloxio wiki**

Permanent link:
<https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:carnes:callos1>

Last update: **2026/05/11 11:05**

