

Callos de Cordero a la Montañesa

Callos de Cordero a la Montañesa, otra forma de las muchas que hay de callos pero esta vez con un ingrediente diferente no son de vaca son de cordero lechal.

ingredientes

- 1/2 Kg de Callos de Cordero lechal
- 400 gr de Garbanzos Cocidos
- 1 Morcilla de Cebolla
- 1 Chorizo fresco sin ahumar
- 200 gr de Jamón
- 2 Cebollas pequeñas
- 3 Tomates
- 3 dientes de Ajo
- 1 Clavo
- 2 cucharaditas de Comino
- 1 cucharadita de Pimentón picante
- 1 cucharada de Pimentón dulce
- 1 cucharada de Aceite de Oliva Virgen
- Sal

elaboración Callos de Cordero a la Montañesa

Lo mejor es ya compra los callos limpios, hoy en cualquier carnicería ya los venden limpios.

Lo que no es tan habitual es encontrarlos de cordero, lo normal es conseguirlos de vaca, con los que también se puede hacer esta recta, solo se perderá ese toque que da el sabor a cordero.

En una olla a presión ponemos nuestros callos, una de las cebollas y el clavo, cubrimos de agua y una vez que suba la presión en la olla, 30 minutos a fuego medio.

En otra olla pondremos a sofreír la otra cebolla y los ajos cortados en trozos pequeños con el aceite y los tomates pelados, lo pondremos a fuego bajo y iremos removiendo hasta conseguir que la verdura quede pochada.

Ahora incorporamos los callos que tendremos cocidos, el comino, el pimentón picante y el dulce, la morcilla y el chorizo sin piel y troceados, el jamón en tacos y agua que cubra todo, removeremos y dejaremos cocer durante 20 minutos a fuego lento.

Cinco minutos antes de acabar la cocción incorporamos los garbanzos para que cojan el sabor del guiso.

Ya tendremos los callos de cordero a la montañesa, con un buen pan y vino son inolvidables.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.