



<https://www.mepillasquisando.com>



## CALLOS CON JUDÍAS Y PATATAS



### INGREDIENTES:

- 1 kilo de Callos ya limpios.
- 1 Oreja de cerdo ya limpia.
- 50 gr. de Taquitos de Jamón.
- 100 gr. de Judías cocidas.
- 1 Pimiento rojo.
- 1 Cebolla.
- 2 Tomates.
- 2 Cucharadas rasas de Pimentón.
- 4 Pimientos de Cayena. (O guindillas)
- Agua, Sal y Aceite.

### ELABORACIÓN:

Ponemos en la olla a presión los callos y la oreja, lo cubrimos de agua. Y dejamos que cueza una media hora. Reservamos el caldo colado y los callos y la oreja. Preparamos un sofrito con el pimiento y la cebolla bien troceados, dejamos que se vaya pochando. Una vez listo, añadimos el tomate y dejamos que se fría. Cortando los callos y la oreja en trozos medianos. Incorporamos los callos al sofrito, movemos, y añadimos algo del caldo que teníamos reservado. Añadimos los taquitos de jamón. Rectificamos de sal y le incorporamos el pimentón. Picamos las cayenas y las agregamos. Dejamos unos 15 minutos, y moviendo de vez en cuando por si hiciera falta más caldo. Una vez terminados le incorporamos las judías. Servimos y acompañamos con patatas fritas.

<https://www.mepillasquisando.com>