



<https://www.mepillasquisando.com>



CALLOS A LA SEGOVIANA



COCINA CASTELLANA

INGREDIENTES

1 kg. de Callos.	100 gr. de Jamón.
1 Oreja de cerdo.	2 Chorizos Cantimpalos.
2 Manitas de cerdo.	1 Guindilla.
3 Cucharadas de Harina.	1 Cucharada de Pimentón dulce.
1 Limón.	4 Cucharadas de salsa de Tomate.
1 Ramita de Tomillo.	1 Vaso de Vino blanco.
1 Hoja de Laurel.	1 Pimiento rojo.
1 Cebolla.	4 Huevos cocidos.
2 Dientes de Ajo.	Sal, Pimienta y Clavo.

ELABORACIÓN:

Lavamos los callos, la oreja y las manitas de cerdo. Introducimos en un recipiente con dos cucharadas de harina, el limón exprimido y sal. Mezclamos todo bien y se deja así dos horas, al cabo de las cuales se vuelven a lavar dos o tres veces. Se cortan en cuadraditos, y se cuecen, en agua abundante, con el tomillo, el laurel, los clavos y la pimienta, durante unas tres horas. Cuando está todo tierno, se escurre y se reserva el caldo. Se dejan enfriar y deshuesamos las manitas. En una cazuela, se calienta aceite y se hace un sofrito con la cebolla y los ajos picados finos, el jamón cortado en dados, el chorizo en rodajas, una cucharada de harina, pimentón, una guindilla, la salsa de tomate y el vino. Se cuece todo unos minutos y se añaden los callos troceados, la oreja y las manitas. Se agrega el caldo y el pimiento cortado en tiras. Se deja cocer todo a fuego medio treinta minutos más. Este plato se prepara de un día para otro, para que se intensifiquen los sabores. A la hora de consumir se añaden los huevos cocidos cortados.

<https://www.mepillasquisando.com>