

[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 lavarlo 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 lavarlo bien con agua del grifo.
 3. A las patas quitarle los pelos con fuego y/o con pinzas.
- 1. En una pota aparte se calienta, sin hervir, agua.
- 2. Se pone en la pota 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 pota 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

- 2 latas de callos con chorizo. Total: ...
- 4 botes de garbanzos precocinados: Total: ...
- 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 un vaso grande de agua, previamente calentado en el microondas.
6. Se añade la sriracha.
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://euloxio.myds.me/dokuwiki/> - **Euloxio wiki**

Permanent link:

<https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:carnes:callos1?rev=1778485815>

Last update: **2026/05/11 09:50**

