



CALLOS A LA *madrileña*

*Complementa
agregando 1 taza
de garbanzos
cocidos.*

Ingredientes:

- 1 kg de Menudo de Res
- 1 Pata de cerdo a la mitad
- 50 g de tocino en tiras gruesas
- 50 g de jamón serrano
- 150 g de chorizo español
- 1/2 kg de tomate
- 1/2 bolillo tostado oscuro
- 1/2 cebolla picada
- 1/2 cebolla entera
- 1 zanahoria
- 1/2 Pimiento morrón natural rojo
- 1/4 taza de jugo de limón
- 1/4 taza de vinagre
- 2 cucharas soperas de pimentón picante español
- 2 cucharas soperas de pimentón dulce español
- Clavos de olor
- 2 hojas de Laurel
- 3 dientes de ajo
- Pimienta entera
- Sal

Preparación:

1. Limpie muy bien el menudo y parta en cuadros. Hierva el menudo por 15 minutos en 1 litro de agua con el jugo de limón y el vinagre.
2. Pase el menudo por el colador y ponga a hervir nuevamente en 1 litro de agua en la olla de presión junto con la pata de cerdo, la zanahoria, el pimiento morrón, clavos de olor, el laurel, media cebolla entera, los ajos y pimienta entera por 1 hora o en olla normal ponga a hervir por 4 horas.
3. Una vez cocido, reserve el menudo y desmenuce la carne de la pata de cerdo.
4. Pique la cebolla y el tomate. Sofría hasta que se deshagan y añada el bolillo, la zanahoria en cuadros y el pimiento morrón en cuadros, previamente cocidos. Pase todo esto por el chino hasta formar una salsa espesa. Añada el pimentón dulce y el pimentón picante al gusto.
5. En un sartén fría el chorizo en trozos, el tocino en cuadritos y el jamón serrano en cuaritos y reserve
6. Añada a la salsa previamente hecha, el menudo, la carne de la pata de cerdo, el chorizo, tocino y jamón serrano.
7. Ponga a hervir por 1/2 hora.
8. Rectifique sal.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
6 PORCIONES**

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07
Área restringida

Consulta horarios de atención en
www.ganaderiarevuelta.com.mx



La Tienduca



GR-063/1703