

Alfarería Raimundo Sánchez da las claves para hacer callos a la madrileña en sus cazuelas de barro

Los callos a la madrileña es un plato que triunfa sin importar la estación del año. Por eso, en Alfarería Raimundo Sánchez enseñan cómo prepararlos en sus cazuelas de barro

Los callos son uno de los platos más típicos de la cocina madrileña y cuenta con una gran aceptación tanto entre madrileños como todo aquel que va a visitar Madrid ya que forma parte de la gastronomía de esta comunidad. En Alfarería Raimundo Sánchez recomiendan no perder la esencia del plato cocinándolo en cazuela de barro y sirviéndolo así para garantizar un sabor espectacular. Es un plato de cuchara, tenedor y servilleta hecho para disfrutar e incluso mojar pan en la salsa que los acompaña.

Receta de callos a la madrileña

Para 4 personas:

- 750 gramos de callos de ternera
- 2 cebollas medianas
- 1 manita de cerdo
- 1 morcilla
- 2 cucharadas de pimentón dulce
- 1 zanahoria
- 1 limón
- 1 guindilla
- 1 hoja de laurel
- 200 gramos de garbanzos
- 250 gramos de morro de ternera
- Sal al gusto
- 1 cucharada de harina
- 1 chorizo
- 150 gramos de jamón serrano
- 2 ajos
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Pimienta negra en grano

Lo primero de todo es partir los callos en trozos iguales, así como la manita de cerdo y el morro de ternera. Se dejan en remojo durante unas horas y se va cambiando el agua para que se limpien del todo. Se coge una cazuela de barro y se ponen los callos, la manita y el morro con cebolla, ajos, zanahoria, pimienta negra, laurel y sal. Se cubren con agua y se cuecen durante 1 hora. Se coge una sartén y se realiza el sofrito con 1 cebolla picada, 2 dientes de ajo, la guindilla, el chorizo y el jamón. También se le añade la morcilla entera.

Una vez listo el sofrito, se deja a fuego bajo mientras en la cazuela se termina de cocer el resto de los

alimentos. Cuando está todo listo se pone en la cazuela de barro todo y se mezclan. Se recubre todo con el caldo formado y se echa el bote de garbanzos.

Tras esto, se deja hervir una hora aproximadamente y se va rectificando con sal si es necesario. Una vez pasado este tiempo, ya estarán listos para disfrutar y deleitar a familiares o amigos.

Datos de contacto:

Miriam

91 841 52 88

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>