

# CALLOS -CALLOS LA MADRILEÑA

## LOS CALLOS

Los callos son trozos de estomago de vaca o de ovino, que se comen guisados. Su primera referencia en castellano corresponde a finales del siglo XVI, exactamente al año 1599.

Este plato que de ser eminentemente tabernario y popular, con el tiempo ha ido adquiriendo una dimensión mayor, hasta el punto de que restaurantes de primera categoría, hoy día los tienen en su carta como una de sus principales recetas.

**EXISTE UNA ANÉCDOTA DEL SIGLO XIX**, situada en el madrileño restaurante Lhardy, sobre los callos a la madrileña, donde se ilustra muy bien la ambivalencia de este plato entre lo culto y lo popular. Es sabido que los callos a la madrileña, han sido y siguen siendo el timbre de gloria de esa casa.

Se cuenta que en pleno apogeo de este restaurante, que cuenta también con pastelería, frecuentaba el lugar un personaje de alcurnia fanático de los callos. Al parecer a Agustín Lhardy, propietario entonces del establecimiento, le hacía rabiar enormemente este personaje, tal como lo cuenta con pelos y señales el célebre cocinero Ángel Muro: *“Una tarde en que andaba Lhardy atareado en la preparación de una suntuosa comida, el amigo le dijo: -Mire usted, Lhardy, con tanta farsa de salsas perigord, y financiera y barrigoude, y esos perfectos al café, no es usted capaz, ni uno solo de sus cocineros tampoco, de guisar callos como los hacen ahí cerca, en la taberna de la calle del Pozo-*

*-¡A que sí!-, -¡a que no!-, -Apuesto veinte botellas de Champán Roederer-, añadió Lhardy. -¡Van!-dijo el vejete,-El domingo haré que traigan aquí los callos que yo habré encargado y usted presentará los hechos en su casa. “y así se despidieron hasta el domingo. Llegó por fin el día, y en torno a una mesa estaban ocho personas constituidas en jurado, esperando la llegada de los callos de las dos distintas procedencias. Sirviéronse en cazuela de barro de Alcorcón los del amigo de la casa, y los de Lhardy en espléndida tartera de plata. Los jurados comieron de los dos platos, y por unanimidad se otorgó el premio al guiso de la taberna. ¡muy bien! – Dijo Lhardy-. “Beberemos champán, pero yo no pago la apuesta, porque si se concede un premio a los callos del señor, hay que conceder otro igual a los míos”. “¿como es eso?”, gritaron. “pues sencillamente, como van ustedes a oír: cuando estipulamos nuestra apuesta el otro día, yo no me cuidé para nada en mi casa, ni de callos ni de caracoles. Me fui a la taberna de la calle del Pozo y le dije al amo: Cuando hagas unos callos, que vendrán a encargarte para el domingo próximo, haces doble cantidad, que la mitad la pago yo. De casa vendrán a buscarlos, y te ruego que guardes el secreto.” Con que señores míos, unos y otros callos son iguales, gemelitos, guisados en la misma cazuela. Y ahora, ¿que dicen ustedes? Corrido quedó el jurado, y por poco se le indigesta el manjar al anciano que tan poco sabía distinguir. Y volviendo a lo nuestro: Hay muchas formas de cocinar los callos, pero la limpieza y cocción preliminares son siempre las mismas, aquí vamos a explicar como se culminan los callos a la madrileña, y recordaremos por la foto como también habíamos presentado unos callos sin garbanzos que quedaron exquisitos, que no se os haga la boca agua recordando aquel momento de deleite en el que el paladar se quedó gelatinoso y mucho más...*

## CALLOS LA MADRILEÑA

### Ingredientes

- CALLOS DE TERNERA
- MANOS DE TERNERA
- MORRO DE TERNERA
- HUESO DE JAMÓN
- JAMÓN SERRANO
- CEBOLLA
- GUINDILLA
- ZANAHORIA
- RAMITA DE TOMILLO
- MANOJO DE PEREJIL
- LAUREL
- CLAVOS
- CHORIZO
- CABEZA DE AJOS
- GARBANZOS.

### PARA EL SOFRITO

- CEBOLLA, AJOS, ACEITE DE OLIVAY TOMATE:

Los callos, extendidos sobre la mesa, se raspan bien con un cuchillo por las dos caras; se frotran también por las dos caras con sal gorda y algo de vinagre; se enjuagan bien con agua fría; Se ponen a cocer a fuego vivo y en cuanto rompa el hervor, se retiran del fuego, se lavan debajo del chorro de agua fría, se enfrían y se escurren.

En una cacerola se ponen, en frío, los callos el hueso de jamón, la cebolla claveteada, el ramillete y agua.

Se acerca la olla al fuego y se deja cocer unos cuarenta minutos aproximadamente. Una vez comprobado que los callos están tiernos se retiran.

Se ponen a cocer los garbanzos previamente remojados con anterioridad y a su vez vamos preparando el refrito mencionado anteriormente en una sartén y una vez terminado lo echamos en la cacerola de los garbanzos.

Mientras tanto iremos cortando los callos a cuadraditos, el chorizo y el jamón y los echamos en la cacerola y caldo de cocer los callos. Una vez tiernos los garbanzos y callos sazonamos y apartamos.

Decorar con unas tostas de pan y unos piñones tostados.