

Chanfaina



Provincia

Salamanca

Ingredientes

- 250 g. de higadillos de cordero.
- 250 g. de callos de cordero.
- 6 manitas pequeñas de cordero.
- 250 g. de sangre de cordero .
- 250 g. de arroz.
- 1/2 cucharilla de pimentón.
- 1 diente de ajo.
- 2 huevos cocidos.
- 2 cebollas (dependiendo del tamaño).
- 5-6 granos de pimienta negra molida.
- 1/2 cucharilla de comino molido.
- Unos granitos de hinojo.
- 4 hojas de laurel.
- Sal al punto.
- Aceite de oliva.
- 1 vaso de vino blanco.
- Opcional un poco de salsa de tomate.

Elaboración

Se lavan los callos y se ponen en una cazuela grande con agua hasta la mitad, añadiéndole las hojas de laurel y un poco de sal y se deja que cueza unos 45 minutos. A continuación se escurren los callos y se trocean.

En una sartén se fríe la cebolla lentamente y cuando esté casi pochada se le añaden los higadillos hasta que se doren. A continuación se le pone el pimentón. A esta mezcla se le añade un poco de agua, que puede ser la de cocer las manitas y los callos y un poco vino blanco y salamos, mezclando todo bien.

Seguidamente se añade un machacado de guindilla, pimienta, comino y ajo en el mortero y con un poco de agua caliente se remueve todo para añadirlo al conjunto.

Cuando empiece a hervir de nuevo se le echan las manitas, los callos y la sangre cortada en dados, dejándolo cocer unos cinco minutos para que se integre todo, en ese momento podemos añadir el arroz y se deja a fuego bajo durante unos 15 minutos.

A continuación cortar el fuego y dejar reposar 5 minutos. Sacar a la mesa en la cazuela, con los huevos cocidos cortados en media luna como adorno.