

~CAP I TRIPA A L'ESTIL DE L'ALIMARA~

Ingredients (per a 10 racions):

Sofregit,	Guisat
750gr ceba de figueres	1,25l brou pollastre o vedella
20gr alls sec	1,25kg vedella tripa blanca
225gr tomàquet madur	1,25kg vedella cap
200gr pebrot verd	225gr xoriço picant
200ml vi ranci	100gr pernil (ibèric millor)
Oli d'oliva	5gr pebre Vermell dolç
	2 unitats de Bitxo (al gust...)
	150gr Picada
	Sal i pebre negre molt

Per al sofregit

Arrenquem en una cassola amb un bon raig d'oli d'oliva, la ceba i l'all; incorporem el pebrot verd a mitja cocció de la ceba i sofregim fins a aconseguir un sofregit concentrat i fosc.

En aquest punt, afegim el tomàquet ratllat i continuem sofregint fins a coure i integrar el tomàquet. Afegirem el pernil ibèric tallat a daus i el xoriço a rodanxes, sofregim un minut i afegim el vi ranci, deixem reduir. Reservem el sofregit a la cassola.

Per a la picada

Elaborem una picada al morter amb pa torrat, alls fregits, ametlla i/o avellana torrada i polpa de nyora.

Per al guisat de cap, i tripa

Important que els menuts estiguin blanquejats (escaldats amb aigua bullint). Tallem a daus els menuts, els incorporem al sofregit i cuinem un minut.

Afegim el pebre vermell dolç i el bitxo, sofregim i seguidament mullem amb el brou de pollastre o vedella. Deixem coure a foc suau.

Als 20 minuts de cocció, afegim la picada i deixem 10 minuts més, rectificuem de sal, pebre i de picada si cal; comprovem que els menuts son tendres i retirem del foc.

Deixem reposar a temperatura ambient durant un parell d'hores mínim, abans de refrigerar. Es recomana gaudir-lo al dia següent, d'aquesta manera el repòs fa concentrar i repartir el seu sabor.

~CALLOS AL ESTILO DEL ALIMARA~

Ingredientes (para 10 raciones):

Sofrito

750gr cebolla de Figueres
20gr ajo seco
225gr tomate maduro
200gr pimiento verde
200ml de vino rancio
200ml de aceite de oliva virgen extra

Guiso

1,25l caldo pollo o ternera
2,5kg de tripa de ternera
225gr chorizo picante
100gr jamón (ibérico mejor)
5gr pimientón dulce
2 unidades de guindilla roja (al gusto...)
150gr picada
Sal y pimienta negra

Para el sofrito

Arrancamos en una cazuela con un buen chorro de aceite de oliva, la cebolla y el ajo; incorporamos el pimiento verde a media cocción de la cebolla y sofreímos hasta conseguir un sofrito concentrado y oscuro.

En este punto, añadimos el tomate rallado y seguimos sofrriendo hasta cocer e integrar el tomate. Añadimos el jamón ibérico cortado en dados y el chorizo en rodajas, sofreímos un minuto y añadimos el vino rancio, dejamos reducir.

Reservamos el sofrito en la cazuela.

Para la picada

Elaboramos una picada en el mortero con pan tostado, ajos fritos, almendra y/o avellana tostada y pulpa de ñora.

Para el guiso

Importante que la tripa esté blanqueada (escaldada con agua hirviendo).

Cortamos a dados la tripa, la incorporamos al sofrito y cocinamos un minuto. Añadimos el pimientón dulce y la guindilla, sofreímos y seguidamente mojamos con el caldo de pollo o ternera. Dejamos cocer a fuego suave.

A los 20 minutos de cocción, añadimos la picada y dejamos 10 minutos más, rectificamos de sal, pimienta y de picada si es necesario; comprobamos que la tripa esté tierna y retiramos del fuego.

Dejamos reposar a temperatura ambiente durante un par de horas mínimo, antes de refrigerar, y se recomienda disfrutarlo al día siguiente, de esta forma el reposo hace concentrar y repartir su sabor.

