

Madridi pacalpörkölt - callos a la madrileña



Hozzávalók:

2 sertésköröm (1,4 kg), 1 kisebb kicsontozott sertésfej (60 dkg - csontostul 1,4 kg), 2,2 kg tisztított pacal, kb. 1 dl 10 %-os étелеcet, kb. 2 csapott evőkanál só, 70 dkg vöröshagyma, 8-10 gerezd fokhagyma, 10-12 szegfűszeg, 4-5 babérlevél, 1 csapott evőkanál egész fekete bors, 20 dkg nyers füstölt császárszalonna, 20 dkg füstölt sonka, 1 dl sütéshez való olívaolaj, 2 dl zamatos fehérbor, 3 evőkanál piros paprika, 1 mokkáskanál csípős piros paprika, 1 csapott kiskanál csípős Piros Arany, 40 dkg passzírozott paradicsom (a sűrített

paradicsomból kevesebb is elég!), 1-1 szál sütnivaló kolbász és véreshurka

1. Ennél a receptnél különösen fontos, hogy minden belsőség és hús jól meg legyen tisztítva. Ehhez a félbevágott körmöket és a kicsontozott fejet ha kell megperzseljük, az esetleges szőrszálakat lekaparjuk róluk. Ezután forrásban lévő vízbe rakjuk, 5 percig főzzük, majd kiemeljük, hideg vízzel leöblítjük, ha kell újra egy kicsit megkapargatjuk. Lábásba, 2,5 liter vízbe rakjuk, fölforraljuk. Abba a vízbe, amiben előzőleg leforráztuk a körmöt és a fejet, ecetet öntünk, a pacalt belerakjuk, 15 percig főzzük, majd kiemeljük, hideg vízben átmoszuk. A lecsöpögtetett pacalt gondosan megtisztítjuk, szerencsére a legtöbb helyen szépen előkészítve, hófehéren árulják így nincs vele sok vesződés. Ezután 4 centis kockákra vágjuk, az előzőekhez adjuk, megsózzuk (1 kiskanálnyi tegyük félre a hagyma párolásához).

2. A hagymát és a fokhagymát megtisztítjuk. 1 vöröshagymát szegfűszeggel megtűzdelünk, a húsokhoz adjuk, a borssal, a babérlevéllel fűszerezzük. A többi hagymát finomra vágjuk, akár csak a fokhagymát. A szalonnát és a sonkát 0,5-1 centis kockákra aprítjuk.

3. Nagyobb serpenyőben az olívaolajat kissé megforrósítjuk, a hagymát rádobjuk. 1 kiskanál sóval ízesítjük, kevergetve 4-5 perc alatt megfonnyasztjuk. Ekkor hozzáadjuk a fokhagymát, a fölkkockázott szalonnát és sonkát, majd így pirítjuk további kb. 8 percig. A fele piros paprikával megszórjuk, elkeverjük, a csípős piros paprikával és a Piros Arannyal tüzesítjük, a passzírozott paradicsomot ráöntjük. Kevergetve 2 percig forraljuk, majd a borral ízesítjük. 1-2 merőkanálnyi ráöntünk a hús főzőlevéből, így forraljuk pár percig, azután a húsokhoz öntjük.

4. A készülő ételt lefedjük, és közepes lángon kb. 1,5 órán át főzzük. Ekkorra nagy

valószínűséggel megpuhul a fejhús és a köröm, amit kiemelünk a pacalból. Hűlni hagyjuk, a körömökben a nagyobb csontokat kiszedjük, majd a puha fejjel együtt a pacalhoz hasonló nagyságúra vágjuk. Közben a kolbászt és a hurkát is a pacalhoz adjuk, illetve a maradék pirospaprikát is az étel tetején összegyűlt zsiradékba szórjuk. Kb. fél órán át együtt főzzük, azután a kolbászt és a hurkát kiemeljük, kissé hűlni hagyjuk, végül karikákra szeljük.

5. Amikor a pacal puha, a szegfűszeges hagymát kiemeljük belőle. Ezután belerakjuk a fejet és a körmöt, pár percig együtt főzzük, és következhet a tálalás. Nagy, mély pasztás tányérokba kanalazzuk a pacalt, amit a kolbász és hurkakarikákkal díszítünk. Puha kenyérral és vörösborral kínáljuk.

Jó tanács

- A szaftban olyan sok zselatin/kollagén van, hogy lábasban melegítve nagyon könnyen leéghet! Éppen ezért ami marad, magas peremű tepsibe rakjuk át, és ha kihűlt, így tegyük a hűtőbe. Másnap 75-80 fokos sütőben melegítsük át, mielőtt tálalnánk.

8 főre

Elkészítési idő: 4 óra

Egy adag: 1163 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.