



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Sopa de callos

İşkembe Çorbası



1 kg. callos de ternera
15-20 dientes de ajo
3 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharada de harina
1+1/2 cucharadita de sal
Vinagre
5 vaso de agua

- # Limpie el callos, cortar en cubitos, poner en la olla a presión, añadir 5 tazas de agua sobre él, cubierta por la tapa, cocinar durante unos 45-50 minutos después de que llegue al punto de ebullición.
- # Turn off el calor, enfriar la olla para obtener su grasa sobre la superficie, eliminar la grasa sobre la superficie de la ayuda de una cuchara.
- # Pelar los dientes de ajo y ralla.
- # Ponga el aceite en una olla, agregue puré de ajo en él, que sofría a fuego medio en una especie de tiempo y, a continuación, añadir la harina y sofría.
- # Vierta el cubos callos cocidos en él con su agua, añadir sal, hervir, a fuego medio durante 10-15 minutos revolviendo de vez en cuando.
- # Vierta la sopa en los cuencos, verter el vinagre en toda la sopa y servir.

Nota: La sopa de callos se hace transparente en general. Si desea una sopa espesa, debería incrementar la medida de harina.