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.