

SPAR



*Saber elegir*



**Callos de la abuela y  
Panna cotta de fresa**



# Callos de la abuela



 DURACIÓN: 45 min + cocción

 DIFICULTAD: Media

 RACIONES: 4-6

## Ingredientes

- ✓ 1 kg. de casquería (callos, pata, morro...)
- ✓ 250 ml. agua cocción
- ✓ 2 cebollas y 3 dientes ajo
- ✓ 1 chorizo fresco y 1 morcilla
- ✓ 150 gr. de panceta (trozo)
- ✓ 1 hueso de jamón
- ✓ 200 ml. de tomate triturado **SPAR**
- ✓ Aceite de oliva virgen extra **SPAR**
- ✓ 1 atadito de hierbas, 1 guindilla, 1 cda. pimentón dulce y sal **SPAR**

## Elaboración

1. En una olla ponemos los callos, la pata, el morro, el hueso de jamón, la panceta, el atadito de hierbas, cubrimos de agua y cocinamos (45 min olla rápida o 4 h olla convencional), reservamos 250 ml. del agua de la cocción.
2. En otra olla amplia añadimos un chorro de aceite, los dientes de ajo laminados, las cebollas cortadas en daditos y rehogamos hasta que esté todo bien pochado.
3. Cortamos el chorizo y la morcilla en rodajas, agregamos a la olla y cocinamos brevemente. Añadimos el pimentón dulce, el tomate y la guindilla, incorporamos los callos, la pata, el morro, la panceta (ya troceada) y los 250 ml. del agua de la cocción.
4. Rectificamos de sal y cocinamos a fuego suave durante 20 min **¡Para mojar pan!**



# Panna cotta de fresa

 DURACIÓN: 45 min + cocción

 DIFICULTAD: Media

 RACIONES: 4

## Ingredientes

- ✓ 300 gr. de fresas
- ✓ 200 ml. de nata líquida SPAR
- ✓ 150 ml. de leche SPAR
- ✓ 75 gr. de azúcar SPAR
- ✓ 3 hojas de gelatina
- ✓ Mermelada de fresa SPAR



## Elaboración

1. En un bol ponemos las hojas de gelatina, con agua fría y las dejamos hasta que estén bien hidratadas. Trituramos las fresas y reservamos.
2. En una olla a fuego suave vertemos la nata, la leche y cocinamos durante unos minutos. Incorporamos el azúcar y las hojas de gelatina bien escurridas. Apagamos el fuego y mezclamos hasta que todo quede bien disuelto.
3. Agregamos las fresas trituradas y removemos hasta conseguir una mezcla homogénea. Colocamos la mezcla en los recipientes elegidos y dejamos enfriar.
4. Colocamos una capa de mermelada de fresa y los llevamos a la nevera hasta la hora de servir ¡Un postre sencillo y con glamour!



2025

FEBRERO

SPAR 

*Siempre cerca de ti*



spar.es

FEBRERO