

Rebordillos con Tomate

Descripción: Un plato casero y sabroso, perfecto para los amantes de los callos y la comida con sabor.

Ingredientes:

- Rebordillos (callos, cantidad según el número de personas).
- 1 cebolla.
- 1 pimiento.
- Tomate triturado (2 botes o tomate fresco triturado).
- Aceite de oliva.
- 1 vasito de vino blanco.
- 1 hoja de laurel.
- Comino (una pizca).
- Sal.
- Opcional: guarnición (arroz blanco, patatas cocidas, al horno o fritas).

Preparación:

1. **Preparar los rebordillos:** Enjuaga bien los rebordillos en agua y escúrrelos.
2. **Hacer el refrito:**
 - a. Calienta aceite de oliva en una olla.
 - b. Pica finamente la cebolla y el pimiento, y sofríelos hasta que estén tiernos.
 - c. Opcional: tritura el refrito si prefieres una salsa más suave (Ana María lo tritura).
3. **Añadir sabor:**
 - a. Incorpora un vasito de vino blanco y deja que evapore el alcohol.
 - b. Añade una hoja de laurel y una pizca de comino.
4. **Cocer los rebordillos:**
 - a. Agrega los rebordillos a la olla, cubre con agua (no demasiada) y sazona con sal.
 - b. Cocina a fuego medio-bajo durante 50 minutos a 1 hora (o usa una olla exprés para acelerar el proceso) hasta que estén tiernos.
5. **Añadir el tomate:**
 - a. Retira parte del caldo (resérvalo).
 - b. Incorpora el tomate triturado y mezcla bien. Si quieres una salsa más ligera, añade un poco del caldo reservado.

- c. Rectifica de sal y cocina unos minutos más para integrar los sabores.
 - d. Nota: No es necesario añadir azúcar para quitar la acidez, ya que el tomate en conserva suele llevarla.
6. **Servir:** Acompaña con arroz blanco, patatas cocidas, al horno o fritas. ¡Riquísimo!