



## SUGERENCIA DE PREPARACIÓN

### **Callos, pata y morro de ternera Manero**

- 2 raciones -

#### **Ingredientes**

- 1 bolsa de callos Manero
- 60 gramos de garbanzos cocidos

#### **Elaboración**

Atemperar los callos Manero en agua templada, abrir la bolsa y poner a cocer a fuego medio durante 5 minutos.

#### **Terminación:**

Añadiremos los garbanzos escurridos a los callos Manero y daremos un hervor.

Serviremos los callos junto con los garbanzos bien calientes en un plato hondo.