

Receta de Revuelto de Morcilla de Burgos con Piñones

08 Nov 2022



Hola a tod@s, hoy os voy a dejar una receta que a mi personalmente me encanta, se trata de **Revuelto de Morcilla de Burgos con Piñones**, está realmente rico y si lo acompañáis de un buen pan, entonces ya si que os chuparéis los dedos

Ingredientes

- Morcilla de Burgos (una o dos)
- Huevos frescos (cinco o seis)
- Piñones (sobre 50/60 grs)
- Aceite de oliva (un chorrito)

Modo de Preparación

1. Pelar la piel de la morcilla haciendo un corte a lo largo
2. En una sartén con un poquito de aceite caliente, desmigajar bien la morcilla con la ayuda de una cuchara de palo o espumadera, hasta que cambie el color y esté totalmente desmenuzada
3. Añadir los piñones y remover para que se mezclen
4. No necesitáis poner sal porque la morcilla ya lleva
5. Batir los huevos y volcar encima de la morcilla, revolviendo con movimientos rápidos para que se mezcle y no se cuaje demasiado
6. Retirar del fuego y poner en una fuente para servir acompañada de panecillos tostados, picos o unos bollitos de pan y.....buen provecho!!!