

Receta de Revuelto de Morcilla con Queso de Tetilla

03 Feb 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Revuelto de Morcilla**, es una buena opción para vuestras cenas o también como entrante de una comida, en cualquier caso resulta exquisita y se prepara muy rápido, espero que os guste.

Ingredientes

- Morcilla de Arroz (una)
- Huevos (tres)
- Nata líquida (tres cucharadas)
- Queso de tetilla rallado (50grs)
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- Pimientos de piquillo (opcional)

Modo de Preparación

1. Quitar la piel de la morcilla y deshacerla
2. Poner una sartén al fuego suave con un chorrito de aceite de oliva y cuando esté caliente añadir la morcilla para que se vaya calentando y los piquillos troceaditos
3. Batir los huevos, añadir la nata y el queso de tetilla rallado, poner un poco de sal y pimienta y mezclar
4. Volcar esta mezcla sobre la morcilla y dejar que se cuaje bien todo
5. Servir rápido para que no se enfríe y....buen provecho!!!