

Receta de Revuelto de Morcilla con Piquillos

23 Feb 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que os gustará preparar en casa para vuestros aperitivos o como primer plato, es fácil de hacer y quedaréis encantados con el rico sabor de este **Revuelto de morcilla con piquillos**.

Ingredientes

- Pimientos del piquillo (tres pimientos)
- Morcilla de Burgos (media o una)
- Pimiento verde (uno pequeño)
- Pimiento rojo (uno pequeño)
- Cebolla (una pequeña)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Pimienta blanca
- Aceite de oliva
- Sal
- Huevos (dos o tres)

Modo de Preparación

1. Quitar la piel de la morcilla y partirla en trocitos o rodajas y reservar
2. Trocear los pimientos del piquillo en trocitos pequeños y reservar para después
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír la cebolla bien picadita, los pimientos rojo y verde también picaditos
4. Cuando estén casi hechos, añadir el ajo picado o entero como mejor queráis
5. Añadir la morcilla y los pimientos del piquillo picados y rehogar bien todo
6. Echar los huevos, un poco de sal y pimienta al gusto y dejar hasta que se cuajen y después remover hasta formar el revuelto
7. Decorar con tiritas de pimiento morrón, servir caliente y.....buen provecho!!!