

MATACÍA-MORCILLÓN

Ingredientes:

Sangre de cerdo

Avellanas

Pan

Ciego

Manteca

Canela

Arroz

Cebolla

Anís en rama

Preparación:

Se cuece el arroz 5 minutos en agua con sal (el doble de agua que de arroz) y se reserva.

Se pican las avellanas. Se fríe la manteca con la cebolla picada, cuando se dora se mezcla con el arroz en un balde.

Se le añaden las avellanas, el anís en rama y la canela y se mezcla con miga. Poco a poco se añade la sangre y se rectifica de sal. Se envasa (embutía) en el ciego.

En un caldero con agua hirviendo con sal, se echan las morcillas atadas con hilo de algodón (se pinchan antes de echarlas para evitar que exploten) y se cuecen durante aproximadamente 30 min.

Después, se sacan del agua y se tapan con un paño para que suden.

¡Qué aproveche!