

## Molondrosco

**Nombre de la receta**

Molondrosco

**Tiempo**

15 Minutos

**Dificultad**

Muy sencilla

**Personas**

2

**Alérgenos**

La receta no contiene alérgenos

**Descripción**

Morcilla fresca sin embutir a la sartén

**Lugar originario de la receta**

El Viso (Córdoba)

**Ingredientes**

- 1 puñado de masa de morcilla

**Pasos**

1 Este plato sólo lo conseguiremos cuando algún conocido prepare su matanza y haga la masa para

las morcillas. Esta masa es la que se embute en tripas y se cura en el humero. Los ingredientes de la morcilla en El Viso son calabaza y cebolla cocidas que tendremos preparada unos 3 días anteriores a la matanza. Se le añaden gordos del cerdo, poco de sangre y aliños como pimienta, pimentón dulce y picante al gusto, sal, orégano, cilantro (a quien le guste el sabor), etc... Para prepararlo, simplemente debemos asarlo en una sartén a fuego moderado sin dejar de remover.

### **Observaciones o consejos**

En todas las matanzas se prueba el molondroscó para ver cómo está de sal y de aliños la morcilla. Igualmente se prueba la chicharrilla que es la mezcla del chorizo.

### **Autor**

Matilde Linares