

Morcilla con tomate

**Nombre de la receta**

Morcilla con tomate

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

3

Alérgenos**Descripción**

Morcilla lustre con tomate frito y huevo al horno.

Lugar originario de la receta

Los Pedroches

Ingredientes

- 1/2 morcilla lustre
- 3 tomates grandes
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- 3 huevos
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva
- al gusto de sal
- al gusto de azúcar

Pasos

1 Para hacer nuestra sencilla y rica receta, preparamos una fuente para horno. Cortamos en rodajas la morcilla lustre o de sangre. Le quitamos la tripa y cubrimos con las rodajas todo el fondo de la bandeja.



2 A continuación en una sartén ponemos la cucharada de aceite de oliva y sofreímos el diente de ajo pelado y picadito. Igualmente sofreímos la cebolla pelada y picada. Cuando esté pochado, añadimos el tomate pelado y cortado en trocitos. Echamos sal y azúcar al gusto y freímos.

3 Una vez frito el tomate (con cuidado de no pasarnos), cubrimos con este la morcilla.



4 Ahora echamos tres huevos sobre el conjunto. Salamos ligeramente los huevos e introducimos al horno.



5 Lo tenemos en el horno hasta que los huevos queden cuajados a nuestro gusto. Lo sacamos y ya tenemos lista nuestra sencilla y deliciosa receta.



Observaciones o consejos

Este plato se hacía antiguamente friendo la morcilla lustre y añadiéndola al tomate en la sartén. Luego se le estrellaban los huevos y se hacía un revuelto. En las casas no solía haber horno. Si lo hacemos en el horno, prescindimos de la fritura y es un poco más sano.

Autor

Matilde Linares