

Relleno



Nombre de la receta

Relleno

Tiempo

4 Horas

Dificultad

Media

Personas

24

Alérgenos



Descripción

Embutido de huevo y jamón

Lugar originario de la receta

Los Pedroches, El Viso (Córdoba)

Ingredientes

- 1 Kilo de jamón serrano
- 24 huevos cocidos
- 18 huevos crudos
- 3 cucharadas soperas de perejil picado fresco
- 2 cucharadas soperas de hierbabuena seca
- al gusto de azafrán en hebra
- 5 dientes de ajo
- al gusto de sal
- 5 metros de tripa sintética

Pasos

1 En primer lugar para preparar nuestro relleno, picamos el jamón en taquitos pequeños.



2 A continuación, picamos los huevos duros una vez pelados.



3 Añadimos el perejil picado y la hierbabuena desmenuzada. Picamos muy finitos los dientes de ajo y echamos las hebras de azafrán una vez majadas en el mortero.



4 Ahora añadimos los huevos crudos y un poco de sal sin pasarnos demasiado pues el jamón ya tiene bastante sal.



5 Removemos muy bien todo el conjunto para que se quede una mezcla homogénea.



6 Anteriormente, tendremos preparada nuestra tripa. Para hacer las morcillas, cortaremos la tripa del tamaño que nos convenga y pasamos a embutir la mezcla del relleno con un embudillo. Las tripas no deben quedar demasiado rellenas para que no exploten al cocerlas.



7 Es el momento de cocerlas, para ello pondremos uno o dos recipientes grandes con agua a calentar. Cuando esté caliente pero no en exceso, entraremos las tripas y las tendremos un pincho (como un imperdible grande) para pinchar cuando el huevo se vaya cociendo. Así evitaremos que exploten. El agua nunca debe estar demasiado caliente, hay que cocer a fuego mínimo y con paciencia. Aún así, a veces se rompe alguna tripa.



8 En cuanto pinchemos y no salga líquido o aire, tendremos nuestro relleno cocido. Sacamos las tripas y las dejamos enfriar. Ya tenemos preparado nuestro relleno.



Observaciones o consejos

Esta es la receta del auténtico relleno de El Viso (Córdoba). En otros pueblos de la comarca (Los Pedroches), al relleno le echan además de jamón, carne picada o pechuga de pollo, además de miga de pan o incluso cilantro. Este plato es típico de las fiestas importantes pero se prepara principalmente para la Pascua. Se le puede echar menos perejil y hierbabuena quien lo prefiera.

Autor

Matilde Linares