

Morcilla

Ingredientes:

Un pan de kilo

Agua

De 2 a 3 litros de sangre de cerdo

2 puñados de gorduras

Piñones al gusto

1 cebolla grande

4 dientes de ajo

1 plato de hierbabuena

1 plato de perejil

150 gr. de cominos asados

100 gr. de pimentón

Sal al gusto

Harina la que admita

Preparación:

Cortamos el pan en láminas muy finas, ablandándolo con agua tibia. Después añadimos la sangre, las gorduras cortadas en trocitos muy finos, los piñones, la cebolla troceada muy fina, los dientes de ajo machado, los cominos asados, el perejil, la hierbabuena, también cortada muy fina, la sal, el pimentón y la harina que admita.

Una vez amasado, lo metemos en tripa y listo para cocer a fuego muy lento.