

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:35
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/morcilla-con-pimientos-de-piquillo.html>

Morcilla con pimientos de piquillo

INGREDIENTES

Morcilla de arroz
Pimientos del piquillo en lata
Ajo
Sal
Azúcar
Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Echaremos los pimientos a una cazuela de barro junto con un buen chorro de aceite de oliva y un poco de ajo picado en trozos grandes y lo dejamos que se vaya haciendo a fuego lento, de vez en cuando removeremos la cazuela de forma que veamos como espesa la salsa y toma un color amarillento, salaremos y echaremos sal y azúcar al gusto. Una vez hechos los pimientos, cubriremos con la mitad de ellos (los mas enteros) el fondo de una fuente y la otra mitad junto con el jugo, lo pasaremos por el turmix hasta que hagamos una salsa lo mas fina posible que luego pasamos por un colador fino.

En una plancha muy caliente en la que hemos echado unas gotas de aceite, pasaremos la morcilla cortada en medallones, cuando este hecha, la colocaremos sobre los pimientos que tenemos en la fuente y la rociaremos con la salsa de pimiento con lo que queda listo para servir.

Es interesante mantener los pimientos calientes en la fuente, de manera que no haya contrastes de temperatura a la hora de comer el plato. La cama de pimientos, también se puede preparar con pimientos verdes fritos o asados.