

Creador: Eva Codina



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

salteamos las munchetas con ajo y perejil quedara mucho mas buena

Descripción:

Hay una enorme variedad de butifarras cocidas, las más conocidas son: la blanca: hecha de carne magra, la de huevo: que contiene carne magra y huevo, típica de la época de Carnaval, en Cataluña y la negra: en la que se combinan las carnes magras con sangre de cerdo. Otras variedades son: con trufa, con hígado, con lengua, la girella (con arroz, pan, ajo y perejil), la butifarra del perol, las que contienen cebolla y piñones. Las butifarras cocidas son un tipo de embutido que no es necesario cocinar ni calentar. Se suelen comer cortadas en rodajas. Es posible también incluirlas en guisos y platos de consistencia. Las butifarras blanca y negra son muy frecuentes, por ejemplo, en la típica escudella i carn d'olla catalana, en las habas ofegades o a la catalana, etc. Las butifarras blanca, negra y de huevo, cortadas a rodajas de medio a un centímetro de grosor, también se utilizan para hacer tortillas de butifarra. Es un error confundir la butifarra, aunque contenga sangre, con la morcilla

Ingredientes para 8 personas :

- 1k de Munchetas blancas ya hervidas
- ajo
- perejil
- 9 huevos
- 250g de butifarra blanca catalana
- colorante alimenticio
- pimientos del piquillo
- aceite de oliva
- aceite de girasol
- sal
- pimienta

Preparación:

Paso 1

Salteamos las alubias blancas ya previamente hervidas con aceite de oliva ajo y perejil fresco. En otra sartén salteamos con un poco de aceite la butifarra previamente cortada a dados. Mezclamos la butifarra con las alubias y salteamos todo bien salpimentamos y colamos para quitar el exceso de aceite y reservamos. Batimos 8 huevos en un bol, le ponemos una pizca de sal y juntamos con las munchetas y la butifarra chafando un poco y mezclándolo bien. Ponemos en una sartén que no se pegue un chorito de aceite y vertemos el contenido, dándole la vuelta cuando creamos que está por ese lado.

Paso 2

Para el ali oli mezclaremos un huevo con aceite de girasol y oliva, una pizca de sal, un poco de colorante alimenticio, batimos con la batidora para obtener una mayonesa. Ya solo queda montar el plato con los pimientos rojos en tiras y el ali oli podemos hacer la bandera catalana.