

REVUELTO DE MORCILLA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** AnukaValencia

Tiempo: 15 minutos

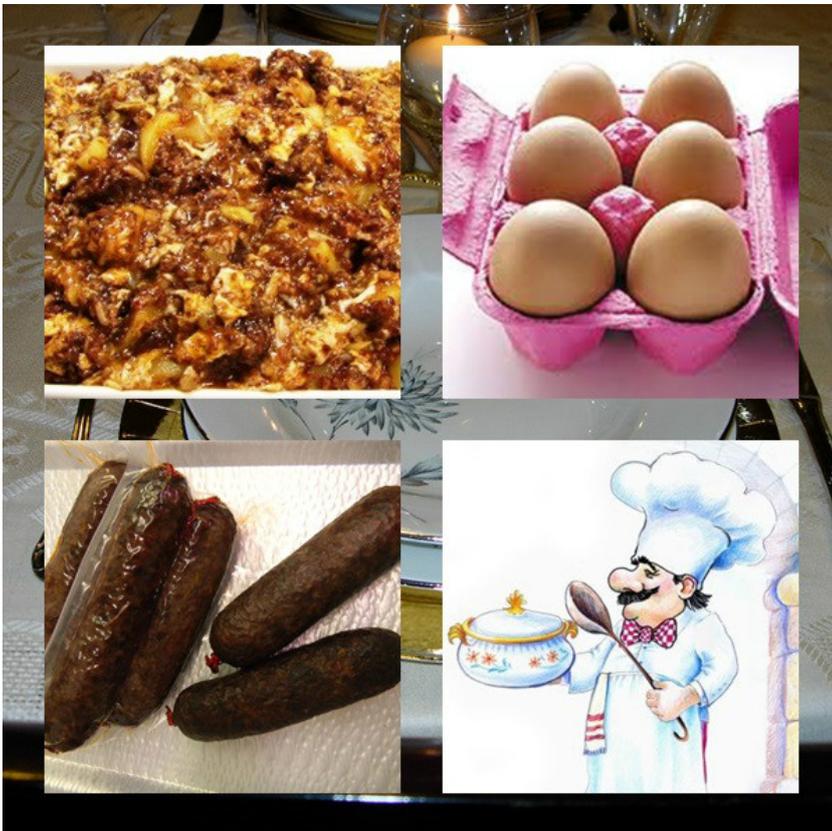
Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico



Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 6 HUEVOS
- 1 MORCILLA DE BURGOS
- 3 CUCHARADAS de ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL

Preparación:

Paso 1

CORTA LA MORCILLA EN TROZOS DE UNOS 2 CM DE ESPESOR, BATIR LOS HUEVOS SAZONAR Y EMPEZAR A CUAGARLO EN UNA SARTEN CON UNA TERCERA PARTE DE ACEITE,

Paso 2

MIENTRAS Y EN OTRA SARTEN FREIR LA MORCILLA EN EL RESTO DE ACEITE QUITAR LA TRIPA

Paso 3

POCO ANTES DE QUE EL HUEVO ESTE CUAJADO ECHAR LA MORCILLA FRIA Y REVOLVER CON CUIDADO, SERVIR INMEDIATAMENTE

