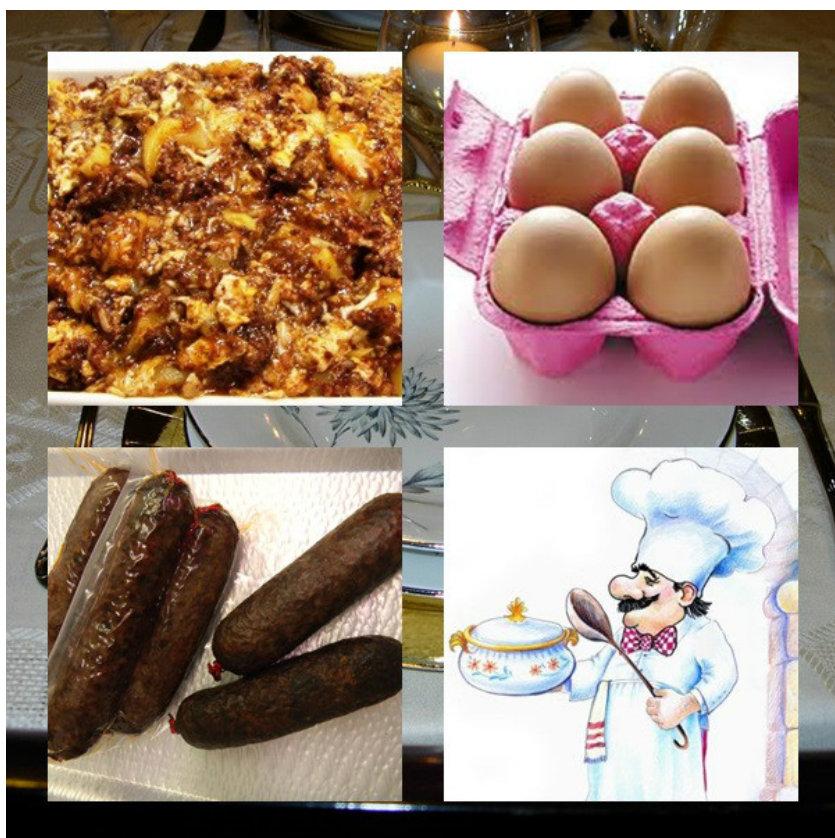


# REVUELTO DE MORCILLA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura



**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

