Ensalada de morcillas y morillas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Morcilla vasca: 2 Unidades

Ensalada

Aceto balsámico: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ajo: 1 Diente
Tomates secos: 200 grs.
Morillas: 200 g

Salsa

Vinagre: 1 cda.
Pimiento verde: 1/2 Unidad
Tomates: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Baquette: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Cocine apenas una *morcilla* en el grill.
- Rescate el relleno
- Reserve.

Ensalada

- Hidrate los tomates en agua y aceto balsámico.

- Pique groseramente las morillas.
- Pique el *ajo*.
- En una sartén caliente aceite de oliva
- Saltee los tomates secos, las morillas y el *ajo*.

Salsa

- Pique el *pimiento* y el *ajo*.
- Corte unas rodajas de *morcilla* vasca cruda.
- Corte el *tomate* en cubos pequeños, elimine las semillas.
- En un bowl ponga los pimientos, los tomates frescos y el *ajo*.
- Incorpore el *vinagre*, el aceite de oliva, sal y pimienta.
- Mezcle bien.

Presentación

- Corte el pan y la *morcilla* cruda en rodajas.
- Presente rodajas de pan en el centro del plato encima las morillas y tomates secos
- Encima las rodajas de *morcilla* cruda
- Rocíe con la salsa.
- Encima una cucharada de la *morcilla* cocida
- Rocíe con más salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-morcillas-y-morillas