

# Morro de Ternera A Feira

Morro de Ternera A Feira, aunque aquí en Galicia se ha hecho con el morro del cerdo con el de ternera también sale buenísimo.

Esta misma preparación, se hace con morro de cerdo, oreja de cerdo, lacón, pulpo ...

## ingredientes

- 1/2 kg de Morro de Ternera en trozos
- 1 Cebolla
- 2 Zanahorias
- Pimentón dulce
- Pimentón picante
- Aceite de Oliva Virgen
- Sal

## elaboración Morro de Ternera a Feira

Empezamos lavando los trozos de morro que nos habrá cortado el carnicero, deberán ser trozos de bocado.

En una olla rápida pondremos los trozos de morro de ternera, la cebolla pelada y cortada en 4 trozos, las zanahorias cortadas también en 4 trozos, pondremos la tapa y cuando empiece a expulsar aire a presión, contaremos 30 minutos de cocción.

Pasado ese tiempo sacaremos el morro y lo dejaremos escurrir.

En un bol pondremos una cucharada de aceite de oliva virgen, una cucharada de pimentón dulce, una cucharadita de pimentón picante y una cucharada del caldo de cocer el morro, removemos y se formará una salsa con la que bañaremos nuestro morro de

ternera, rematando poniendo sal gorda por encima.

Otra opción es poner sobre el morro el aceite de oliva virgen, espolvorear pimentón dulce y picante, rematando con la sal.

Ya tendremos nuestro morro de ternera a feira.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.