

Picadillo de Morcilla con piñones y pasas

Picadillo de Morcilla con piñones y pasas, puede ser un entrante, una tapa, pero siempre marcado por el característico sabor de nuestra morcilla con cebolla.

ingredientes

- 1/2 Kg de Picadillo de Morcilla
- 50 gr de Piñones
- 100 gr de Pasas Moscatel sin Hueso
- Aceite de oliva Virgen Extra

elaboración Picadillo de Morcilla con piñones y Pasas

Para esta elaboración nosotros hemos escogido partir de un picadillo que ya nos venden hecho en nuestra carnicería y que es de nuestro gusto.

Otras opciones serían partir de morcillas fresca a las que le quitamos la piel y dejamos el picadillo sin embutir.

Y finalmente preparar nosotros mismos el picadillo, es mucho mas laborioso y dependiendo de la zona en la que vivas podría ser difícil encontrar algunos ingredientes.

En una sartén pondremos un chorrito de aceite de oliva virgen y los piñones a fuego medio, dejaremos hasta que se tuesten y añadimos el picadillo.

Mientras habremos puesto las pasas a hidratar o bien con agua o bien con vino, a gusto del consumidor.

Removeremos bien el contenido de la sartén para que se integre

todo y el picadillo comience a freírse.

Dejaremos pasar unos 10 minutos e incorporamos las pasas escurridas, removemos y dejamos que se siga friendo, lo dejaremos más o menos tiempo según nos guste que quede el picadillo, podemos ir probando hasta que le encontremos nuestro punto.

Ya tendremos nuestro picadillo de morcilla con piñones y pasas, es importante que la morcilla sea de cebolla.

BLOG COCINICAS.ES – MIS APUNTES DE COCINA

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