

EMBUTIDOS

Desde 1930



ACERTA Certificación
CC - CEL - 04/07

RIOS

HUEVOS ESTRELLADOS CON MORCILLA DE BURGOS

Ingredientes:

- **Morcilla de Burgos "Rios"**
- **Patatas**
- **Huevos**
- **Pimientos del piquillo**
- **Aceite de Oliva**
- **Ajo**
- **Sal**

Preparación:

Retirar la piel y desmenuzar la morcilla, echándola en una sartén con una cuchara de aceite de oliva. Freír la morcilla dándola vueltas con un tenedor hasta que se tueste.

Una vez peladas las patatas se trocean al estilo parisino y se pochan en abundante aceite de oliva y a una temperatura media. Se sacan las patatas del aceite y se pone la misma sartén con el aceite a fuego fuerte. Se vuelven a introducir las patatas para que se doren y estén crujientes por fuera y tiernas en su interior. Se sacan las patatas de la sartén y se escurre bien el aceite. Salamos al gusto.

Presentamos en un mismo plato la morcilla salteada y las patatas fritas.

Fritos los huevos con puntilla y con la yema líquida, los "estrellamos" sobre la preparación anterior. Sugerimos para una mejor presentación decorarlo con unas tiras de pimientos del piquillo que se han frito a fuego lento en una sartén con una cuchara de aceite de oliva, un diente de ajo cortado en finas tiras y sal.

Embutidos L. Rios, S.L.
Pol. Ind. Las Merindades
09550 Villarcayo (Burgos)
Telf.: +34 947131750
Fax.: 947131754
E-mail: rios@embutidosrios.es
Web: www.embutidosrios.es

