

**EMBUTIDOS**

*Desde 1930*



ACERTA Certificación  
CC - CEL - 04/07

# RIOS

## PATATAS A LA YEMA CON MORCILLA DE BURGOS "RIOS"

### Ingredientes:

- **Morcilla de Burgos "Ríos"**
- **Patatas**
- **Pimiento verde**
- **Cebolla**
- **Jamón Serrano**
- **Piñones**
- **Pimientos rojos del piquillo**
- **Aceite**
- **Sal**

### Preparación:

Se cortan unas patatas al estilo panadera (finas). Se añade aceite en una sartén y se echan a freír las patatas, añadiendo media cebolla y unos pimientos verdes cortados finamente. Todo ello se fríe unos 15 minutos. Se sazona. Se quita el aceite, se vuelve a poner a calentar y se añaden 4 huevos batidos sin que cuajen excesivamente. Se coloca en un lado de la fuente, y se cubre el revuelto con finas lonchas de jamón serrano.

A la morcilla de Ríos se le quita la piel, se desmenuza y se echa en una sartén con un poco de aceite. Se añaden unos piñones y unos pimientos rojos del piquillo cortados en tiras. Se revuelve a fuego lento hasta que se tueste. Se incorporan dos huevos revueltos revolviendo para que cuaje pero no se pegue, y se coloca adornando el otro lado de la fuente.

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

