

EMBUTIDOS

Desde 1930



ACERTA Certificación
CC - CEL - 04/07

RIOS

PIMIENTOS RELLENOS DE MORCILLA DE BURGOS

Ingredientes:

- **Morcilla de Burgos "Ríos"**
- **Pimientos del piquillo asados y pelados enteros**
- **Salsa de tomate**
- **Aceite de oliva**
- **Harina**
- **Huevo**
- **Aceite**
- **Sal**

Preparación:

Retiramos la piel y desmenuzamos la morcilla, friéndola ligeramente en una sartén con un poco de aceite de oliva.

Rellenamos los pimientos del piquillo. Los pasamos por harina y huevo, y los freímos con abundante aceite. Los reservamos dejándolos escurrir.

Calentamos la salsa de tomate en una cazuela baja, colocamos los pimientos y lo dejamos cocinar unos cinco minutos a fuego lento.

Al servirlos adornarlos espolvoreando un poco de perejil picado.

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

