

**EMBUTIDOS**

*Desde 1930*



ACERTA Certificación  
CC - CEL - 04/07

# RIOS

## MORCILLA DE BURGOS CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO

### Ingredientes:

- **Morcilla de Burgos "Ríos"**
- **Pimientos del piquillo asados y pelados (en entero)**
- **Aceite**
- **Ajo**
- **Sal**

### Preparación:

Cortar la morcilla en rodajas gruesas. Echarlas en una sartén con un poco de aceite y cubrir con una tapa, si hace falta para que no salpique. Se recomienda para evitar que salte el aceite, antes de freírlas pasar los trozos de morcilla por un poco de harina (los lados que no están recubiertos por la piel).

En otra sartén, se tuesta unas pocas láminas de ajo sobre un poco de aceite, echando los pimientos del piquillo. Los tenemos unos tres minutos a fuego lento por cada lado. Los sazonamos.

Servir en un plato llano grande, colocando la morcilla en la parte central y los pimientos alrededor.

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

