

**EMBUTIDOS**

*Desde 1930*



ACERTA Certificación  
CC - CEL - 04/07

# RIOS

## TORTILLA PAISANA CON MORCILLA DE BURGOS

### Ingredientes:

- **Morcilla de Burgos “Ríos”**
- **Patatas**
- **Cebolla**
- **Huevos (seis)**
- **Pimiento rojo y verde**
- **Pimientos del piquillo**
- **Aceite**
- **Ajo**
- **Sal**

### Preparación:

Pelamos y cortamos tanto las patatas como la cebolla, y las freímos en una sartén con abundante aceite. Sazonamos. Se escurre y se retiran.

Retiramos la piel de la morcilla y la desmenuzamos, echándola sobre una sartén con un poco de aceite para tostarla un poco. Escurrimos la morcilla y retiramos.

Cortamos el pimiento rojo y verde en pequeños cuadrados, sazónamos y los freímos en una sartén con un poco de aceite. Escurrimos y los mezclamos en un bol junto con las patatas y la morcilla.

En otro bol batimos los huevos y mezclamos todo.

Calentamos un poco de aceite en una sartén, donde echamos toda la mezcla anterior. Damos vueltas a la tortilla con una tapa para que no se pegue.

Freímos unos pimientos del piquillo en una sartén con un poco de aceite a fuego lento durante tres minutos por cada lado y un poco de sal.

Presentamos en un plato llano la tortilla y los pimientos del piquillo alrededor o sobre la tortilla.

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

