



## Revuelto de patatas y morcilla

### Descripción

Ahora, con esta receta de revuelto de patatas y morcilla, entramos en la parte española del blog. Me gustan los revueltos que se pueden encontrar acá, en España: setas, espárragos, queso, jamón... Hoy, vamos con papas (patatas, diciéndolo a lo local) y morcilla de arroz. Me encanta comer este revuelto como entrada o en aperitivo, con pan tostado.

### Receta de revuelto de patatas y morcilla

5-6 pers  
Preparación 10 min  
Cocción 20 min  
Nivel fácil

### Ingredientes

- 2 morcillas de arroz
- 3-4 patatas medianas
- 8 huevos
- aceite de oliva
- sal, pimienta

## Paso a paso

1. Pelar las patatas y cortarlas en daditos. Luego, lavarlas y secarlas bien.
2. Calentar un sartén con aceite de oliva y dorar las patatas hasta que estén cocidas. Salpimentar a gusto. Sacar del fuego y reservar en un cuenco a parte.
3. Después, preparar la morcilla. Sacar la piel y desmenuzarla en el sartén caliente. Saltear, añadir las patatas.
4. En un cuenco a parte, romper los huevos y batirlos con un tenedor. Agregarlos al sartén y cocinar 5-10 min mezclando regularmente, hasta que los huevos cuajen.
5. Finalmente, ajustar la sazón de ser necesario y servir caliente con pan tostado.

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

## Trucos para el revuelto de patatas y morcilla

- Las proporciones corresponden a una porción pequeña por persona, como aperitivo o tapas. Ten esto en mente en el caso de querer servirlo como plato.
- Para esta receta, suelo sólo salpimentar ya que la morcilla viene con mucho sabor y especies. Puedes añadir cebolla y especies a gusto.
- Puedes ponerle más huevos a la mezcla (hasta doblar cantidades). Prefiero con menos huevo (como las proporciones de la receta).

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column width=»1/6?»][vc\_column][vc\_column width=»2/3?»][vc\_message message\_box\_color=»mulled\_wine» icon\_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc\_custom\_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc\_message][/vc\_column][vc\_column width=»1/6?»][/vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column][vc\_separator color=»mulled\_wine» border\_width=»3? el\_width=»50?»][/vc\_column][vc\_column][vc\_masonry\_grid post\_type=»post» max\_items=»-1? style=»lazy» items\_per\_page=»4? show\_filter=»yes» element\_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid\_NoAnimation» initial\_loading\_animation=»none» grid\_id=»vc\_gid:1593278282192-c30d6a8d-3d6c-5? taxonomies=»98, 184? filter\_source=»category»][/vc\_column][vc\_row]

## CATEGORY

1. Aperitivo
2. Entrada
3. Rincón salado

## POST TAG

1. clásico
2. receta express

### **Categoría**

1. Aperitivo
2. Entrada
3. Rincón salado

### **Etiquetas**

1. clásico
2. receta express

### **Fecha de creación**

30/06/2020

### **Autor**

admin

default watermark