


TAPAS DE MORCILLA CON PIQUILLO DE LODOSA

Ingredientes

- 1 barra de pan
- Piquillo de Lodosa Dantza 
- 1 morcilla
- 1 cebolla grande
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 3 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Sal
- Vinagre de Módena



Preparación

1. Cortamos una barra de pan en rebanadas y las tostamos.
2. En una sartén con un poquito de aceite de oliva salteamos los ajos troceados y un frasco de Piquillo de Lodosa Dantza. Añadimos una pizca de sal, cocinamos unos minutos y reservamos.
3. Cortamos la cebolla en juliana y freímos a fuego suave con un chorrito de aceite y sal removiendo de vez en cuando para que no se queme.
4. Cuando ya está casi hecha añadimos el azúcar moreno y damos unas vueltas mientras se carameliza.
5. Añadimos un chorro de vinagre de Módena, removemos hasta que desaparezca el olor a vinagre y reservamos.
6. Pelamos la morcilla, desmigamos bien su contenido y lo cocinamos en una sartén sin aceite. Cuando empiece a ponerse oscura la retiramos del fuego.
7. Ahora solo nos queda montar sobre cada rebanada de pan: una cama de cebolla caramelizada, encima los Piquillos de Lodosa Dantza y para finalizar la morcilla desmigada.
8. ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de unas tapas espectaculares, fáciles y deliciosas.