

## Murcia

Tempo



40'

Racións



4

Alérxenos



Froitos  
de casca



Sulfitos

# Morcilla de verán

## Ingredientes

2 berenxenas medianas

Sal

1 cebola

Aceite de oliva virxe extra

2 culleradas de piñóns

1/2 vaso de viño tinto

2 culleriñas de ourego seco

Pementa negra moída

! Malia o nome, é completamente vexetal. Denomínase «morcilla de verán» simplemente pola semellanza que garda con ese embutido en canto á textura.

# Elaboración

1. Lavamos as berenxenas e secámolas ben. Logo, desbotámoslles o extremo do talo e cortamos o resto en dadiños.
2. Metémolas nunha pota con auga a ferver mais cun chisco de sal e escaldámolas durante uns minutos, ata que empecen a estar brandas.
3. Escorrémolas a conciencia e reservámolas. O caldo de cocción desbotámolo.
4. Pelamos e picamos a cebola. Acto seguido, cubrimos do aceite o fondo dunha cazola e fritímola nela, con pouco lume mais xunto cunha cantidade xenerosa de sal. Facémolo durante uns 15 minutos, ata que quede ben dourada e melosa.
5. Incorporamos tanto a berenxena coma os piñóns, regamos co viño tinto e cociñamos co lume máis forte ata que se evapore o alcol todo.
6. Pomos agora a tarteira con moi pouco lume, engadimos o ourego mais a pementa, mesturamos e cociñamos durante uns 20 minutos máis. Despois, xa se pode servir.

A morcilla de verán consómese como entrante ou como aperitivo e trátase dun prato de aproveitamento que se adoita acompañar con pan fresco ou con torradas.