

Murcia

Tiempo



40'

Raciones



4

Alérgenos



Frutos
secos



Sulfitos

Morcilla de verano

Ingredientes

- 2 berenjenas medianas
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de piñones
- Vino tinto
- 2 cucharaditas de postre de orégano seco
- Pimienta negra molida
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra

Aunque se le denomine como “morcilla”, este plato es completamente vegetal y recibe su nombre por la semejanza a la textura de dicho embutido.

Elaboración

1. Lavar y secar bien las berenjenas. Desechar el extremo del tallo y cortar en cubos pequeños. Colocar en una olla con agua hirviendo y una pizca de sal, escaldar durante unos minutos hasta que empiece a estar blanda. Escurrir bien, descartar el líquido de cocción y reservar las berenjenas hervidas.
2. Picar la cebolla y cubrir el fondo de una cazuela ancha con aceite de oliva para pochar la cebolla a temperatura suave con una pizca generosa de sal, durante unos 15 minutos, hasta que esté bien dorada y melosa.
3. Incorporar la berenjena y los piñones, regar con un poco de vino tinto y subir el fuego hasta que evapore el alcohol. Cocinar a fuego muy lento durante unos 20 minutos. Añadir el orégano seco y mezclar, retirar del fuego y servir.

! La morcilla de verano es un entrante o un aperitivo típico de aprovechamiento de la huerta murciana que se suele servir con pan o tostadas.