

## Múrcia

Temps



40'

Racions



4

Al·lèrgens



Fruits  
secs



Sulfits

# "Morcilla" d'estiu

## Ingredientss

- 2 albergínies mitjanes
- 1 ceba
- 2 cullerades de pinyons
- Vi negre
- 2 culleradetes de postres d'orenga sec
- Pebre negre molt
- Sal
- Oli d'oliva verge extra

Encara que se l'anomena com a botifarra, aquest plat és completament vegetal i rep el seu nom per la semblança a la textura d'aquest embotit.

## Elaboració

1. Rentar i assecar bé les albergínies. Rebutjar l'extrem de la tija i tallar a cubs petits. Col·locar en una olla amb aigua bullint i un pessic de sal, escaldar durant uns minuts fins que comenci a estar tova. Escórrer bé, descartar el líquid de cocció i reservar les albergínies bullides.
2. Piqueu la ceba i cobriu el fons d'una cassola ampla amb oli d'oliva per escalfar la ceba a temperatura suau amb un pessic generós de sal, durant uns 15 minuts, fins que estigui ben daurada i melosa.
3. Incorporeu-hi l'albergínia i els pinyons, regueu-ho amb una mica de vi negre i apugeu el foc fins que evapori l'alcohol. Cuinar a foc molt lent durant uns 20 minuts. Afegir l'orenga sec i barrejar, retirar del foc i servir.

La “morcilla” d'estiu és un entrant o un aperitiu típic d'aprofitament de l'horta murciana que se sol servir amb pa o torrades.