



REVUELTO DE MORCILLA CON MANZANA Y PIÑONES



TIEMPO
20 min



RACIONES
1 persona



DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- 2 huevos
- 2 o 3 rodajas de morcilla
- Media manzana
- Un puñado de piñones
- Aceite de oliva VE
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Paso 1:

En una sartén sin aceite, tostamos los piñones y los reservamos.

Paso 2:

Pelamos y cortamos la manzana y la salteamos en una sartén con aceite de oliva VE. Cuando empiece a tomar color, añadimos la morcilla también troceada y salteamos hasta que cambie de color y esté ya hecha. Incorporamos los piñones y removemos bien.

Paso 3:

En un bol batimos los huevos y los salpimentamos. Los añadimos a la sartén, y mientras removemos, los dejamos cuajar a nuestro gusto.