

Delgadillas con tomate

Descripción

Las recetas con este tipo de ingrediente: Delgadillas o morcilla, son muy típicas por esta zona norte. Supongo que sabréis hacerlas y tendréis vuestra propia receta (ya sé que admito todo tipo de sugerencias y recetas nuevas). Es un plato consistente, pero a la vez fácil y agradecido. Y yo os voy a decir cómo las hago.

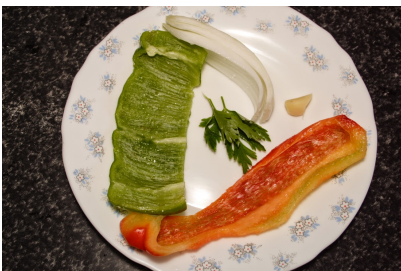
Ingredientes: (Para seis personas).

- * 1 Kg de delgadillas.
- * 1/4 de cebolleta pequeña.
- * 1/2 pimiento verde pequeño.
- * 1/4 pimiento rojo pequeño.
- * 1 diente de ajo.
- * Tomate. La cantidad a vuestro gusto. Yo prefiero poner tomate casero.
- * Sal, perejil, aceite de oliva.



Preparación:

Troceamos muy menudo los pimientos, el ajo, la cebolleta y el perejil.



En una cazuela baja y ancha ponemos un chorrito de aceite de oliva, donde pocharemos el ajo y la cebolleta. Cuando estén dorados añadiremos los pimientos y el perejil.

Cuando toda la verdura este pochada, meteremos las delgadillas y las dejaremos unos minutos pasados los cuales añadiremos el tomate. Conviene que no os quedéis cortos con el tomate, aunque tampoco deben nadar en él las delgadillas.



Una vez incorporado el tomate, podéis dejarlo en el fuego 3 o 4 minutos. Y pasado ese tiempo tendréis un plato consistente pero ¡¡rico, rico!!

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

agosto 13, 2014

Autor

admin