

strongly
moment
tter at yo
men you'll
ore to lec
our in -



JALLULLO

Ingredientes

- Longaniza
- Morcilla
- Cebolla
- Tomates Secos
- Harina
- Pimentón
- Aceite de Oliva
- Sal y pimienta en grano

Preparación

Trocea y fríe la longaniza y las morcillas con poco aceite. Reserva. En el mismo aceite, sofrié la cebolla en juliana hasta dorar. Añade el pimentón, agua y sal. Cuando hierva, incorpora poco a poco la harina removiendo sin parar hasta obtener un puré espeso.

Ajusta de sal, añade la longaniza y morcillas fritas, y mezcla bien. Finalmente, sirve caliente en plato sopero; opcional: decorar con pan frito, perejil o aceitunas partidas.

NOTA: Este plato debe de ser acompañado por unas "olivas partías" y un buen vaso de vino de la tierra de Aledo. .