

Sopa otoñal de Morcilla de Sotopalacios

Receta para 4 personas



Ingredientes:

2 Morcillas de Sotopalacios, 1 bandeja de Setas de Cardo, 3 dientes de ajo, un chorrito de aceite de oliva virgen, media barra o pedazo de hogaza, y una pizca de sal.

Cómo llevarlo a cabo:

En una cazuela con agua abundante se ponen a cocer las dos morcillas de Sotopalacios durante un cuarto de hora.

En un cazo se pone aceite, se cortan las setas de cardo en tiritas una vez lavadas, y tres dientes de ajo cortados en copos, con una pizca de sal.

Una vez hechas las setas se reservan.

Las morcillas de Sotopalacios se sacan del caldo, se las desviste de su piel, y se desmenuzan.

Se añaden al caldo con las setas, se pone a cocer con media pastilla de avecrem, a fuego medio durante un cuatro de hora.

Se cortan las nubes de pan, y retirada la cazuela del fuego, cuando haya dejado de hervir, se añade el pan y se tapa para que repose unos minutos.

