

# **MORCILLAS DE JULITA**

## **INGREDIENTES:**

Tripas  
Cebollas  
Sangre  
Pan  
Sebo  
Sal  
Pimentón dulce  
Pimentón picante  
Ajos

## **Utensilios convenientes:**

Aguja e hilo para atarlas y pincharlas, dedal, cuchillo, olla grande para hervirlas, embudo para embucharlas, picadora para la cebolla y ajo, y varal para colgarlas.

## **Preparación:**

Se lavan las tripas con cuidado, por fuera y por dentro con el interior hacia fuera, se cortan en trozos de unos 20 cm. A continuación se cosen los trozos por un extremo que quedará bien cerrado y el otro extremo se hilvana, dejándolas ya preparadas.

Al día siguiente se pican las cebollas y el pan. En la artesa se van mezclando, la cebolla y el pan, (dos platos de pan por uno de cebolla) y se añade la sal, dejándolo reposar toda la noche.

Por la mañana se levantan Julita y Camila, empiezan a picar el sebo, luego se mezcla con la sangre, el ajo y por último el pimentón, todo ello muy bien mezclado junto a la cebolla el pan y la sal.

Con el embudo y apretando con el dedo gordo se va embuchando el picadillo en las tripas, apretando con cuidado con las manos para que no quede aire en el interior, pero sin que queden muy apretadas, pues corren el riesgo de reventarse a la hora de cocerlas.

Una vez llenas se atan tirando de los cabos de hilo ya preparados y se atan con dos nudos. Seguidamente se pican con la aguja que se llevará prendida en el delantal con un hilo largo, y se van posando en un recipiente.

Al mismo tiempo en la cocina se habrá puesto a hervir abundante agua, donde se irán introduciendo las morcillas, que se coceran durante unos tres cuartos de hora.

Una vez todas cocidas se dejan enfriar y se llevan a colgar al varal de la hornera. Cuando se quieran consumir se vuelven a cocer o bien a freír que de cualquier modo estarán exquisitas.

Ya dice el refrán..... la morcilla sabrosa picante y sosa.