Tortilla catalana

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina **Recetizador:** karmela

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
salteamos las munchetas con ajo y perejil quedara mucho mas buena

Descripción:

Hay una enorme variedad de butifarras cocidas, las más conocidas son: la blanca: hecha de carne magra, la de huevo: que contiene carne magra y huevo, típica de la época de Carnaval, en Cataluña y la negra: en la que se combinan las carnes magras con sangre de cerdo. Otras variedades son: con trufa, con hígado, con lengua, la girella (con arroz, pan, ajo y perejil), la butifarra del perol, las que contienen cebolla y piñones. Las butifarras cocidas son un tipo de embutido que no es necesario cocinar ni calentar. Se suelen comer cortadas en rodajas. Es posible también incluirlas en guisos y platos de consistencia. Las butifarras blanca y negra son muy frecuentes, por ejemplo, en la típica escudella i carn d'olla catalana, en las habas ofegades o a la catalana, etc. Las butifarras blanca, negra y de huevo, cortadas a rodajas de medio a un centímetro de grosor, también se utilizan para hacer tortillas de butifarra. Es un error confundir la butifarra, aunque contenga sangre, con la morcilla

Ingredientes para 8 personas :

- *1k de Munchetas blancas ya hervidas*
- *ajo*
- *perejil*
- *9 huevos*
- *250g de butifarra blanca catalana*
- *colorante alimenticio*
- *pimientos del piquillo*
- *aceite de oliva*
- *aceite de girasol*
- *sal*
- *pimienta*

Preparación:

Paso 1

Salteamos las alubias blancas ya previamente hervidas con aceite de oliva ajo y perejil fresco. En otra sarten salteamos con un poco de aceite la butifarra previamente cortada a dados. Mezclamos la butifarra con las alubias y salteamos todo bien salpimentamos y colamos para quitar el esceso de aceite y reservamos. Batimos 8 huevos en un bol, le ponemos una pizca de sal y juntamos con las munchetas y la butifarra chafando un poco y mezcalndolo bien. Ponemos en una sarten que no se pegue un chorito de aceite y vertemos el contenido, dandole la vuelta cuando creamos que esta por ese lado.

Paso 2

Para el ali oli mezclaremos un huevo con aceite de girasol y oliva, una pizca de sal,un poco de colorante alimenticio, batimos con la batidora para obtener una mayonesa. Ya solo queda montar el plato con los pimientos rojos en tiras y el ali oli podemos hacer la bandera catalana.