



Rellena – Morcilla

Description

Rellena o Morcilla or Black Pudding (English version below)

Ingredientes

- 150 gramos de sangre de cerdo seca o 1 litro de sangre de cerdo fresca
- 1 litro de agua
- 100 gramos de ahuyama cocinada y en puré (opcional)
- 4 tallos de cebolla verde picadas
- ½ cucharada de ajo en polvo
- 2 cucharadas de perejil picado fino
- 4 cucharadas harina de maíz
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cucharada de orégano en polvo
- 1 cucharadita de cominos
- 1 manojo pequeño de cilantro finamente picado
- 1 libra de arroz
- 100 gramos de arveja verde cocida
- 2 cucharadas de Sal
- Tripas de cerdo remojadas en agua-limón
- Hilo para amarrar

Preparación

1. Prepare el arroz como de costumbre y déjelo reposar. Luego que esté frío colóquelo en un recipiente y revuelva hasta que esté bien suelto.
2. Mientras tanto, lentamente combinar la sangre seca de cerdo con el agua para hidratarla. Mezclarla muy bien hasta asegurarse de que se eliminan todos los grumos. Si se usa sangre fresca agregar una cucharada de sal y una 1 cucharadita de vinagre blanco para evitar que se cuaje.
3. Lave bien la tripa con abundante agua y amarre una de las puntas con el hilo.
4. En un recipiente no metálico agregue todos los demás ingredientes. Revuelva bien hasta que le quede una mezcla homogénea.
5. Empiece a rellenarla en forma manual ayudándose de un embudo de boca ancha o una botella plástica cortada por la mitad. Déjela la rellena un poco suelta ya que al cocinar se contrae la tripa.
6. Amarre muy bien las puntas con hilo para que no se desbarate.
7. Poner a cocinar las rellenas en una olla con suficiente agua, algunas especias (oregano, tomillo y laurel) y dos caldos de gallina, a fuego medio por 45 minutos.
8. Se escurren y se cuelgan en un lugar fresco. Luego se pueden refrigerar o congelar.
9. Se comen fritas o partidas en porciones.

Black Pudding (English version)

Ingredients

- 150 grams of dried pig's blood or 1 litre of fresh pig blood
- 1 litre of water
- 1 pound finely chopped pork belly o bacon
- 100 grams of cooked and pureed pumpkin or butternut squash (optional)
- 1 bunch of chopped green onion
- ½ teaspoon garlic powder
- 2 tablespoons finely chopped parsley
- 4 tablespoons corn meal flour
- 1 teaspoon black ground pepper
- 1 tablespoon oregano
- 1 teaspoon cumin
- 1 small bunch cilantro, finely chopped
- 1 pound rice
- 100 grams of cooked green peas
- 2 tablespoons salt
- Hog casings soaked in water and lemon
- Thread to tie

Preparation

1. Prepare rice as usual and let stand. Then cool place in a container and stir until thoroughly dissolved.
2. Meanwhile, slowly combine dry pork blood with water to hydrate. Mix it well to make sure all lumps are removed. If using fresh blood, add a tablespoon of salt and 1 teaspoon white vinegar to prevent curdling.
3. Wash the tripe with water and tie one end with thread.
4. In a non-metallic bowl add all other ingredients. Stir well until you get a homogeneous mixture.
5. With the aid of a wide-mouth funnel or plastic bottle cut in half, manually fill the casing with the mixture. Leave a little loose because cooking causes the casings to contract.
6. Tie the ends with fine thread.
7. Cook in a pot with enough water to cover, some spices (oregano, thyme, bay leaves) and 2 chicken bouillons, over a medium heat for 45 minutes.
8. Drain and hang in a cool place. They eat fried or broken into portions.