

# Morcilla de Verano

*Este trampantojo 100% vegetal, también llamado morcilla de la huerta, de guerra o de berenjena, es típico de la gastronomía murciana. Tiene un aspecto y sabor muy parecido a las tradicionales morcillas de cebolla de esta zona. Se suele tomar tanto de aperitivo como de primer plato, caliente, frío o a temperatura ambiente y si lo acompañamos con una proteína magra se convierte en una saludable cena ligera.*

## INGREDIENTES:

- 1 Berenjena mediana
- 2 Cebollas medianas
- 1 Cucharada de piñones
- 2 Cucharadas de aceite oliva
- 1 Cucharadita de orégano seco
- Pimienta negra molida al gusto
- Una pizca de sal

2  
Raciones



CocinaCasera.com

## ELABORACIÓN:

1. Lavar y cortar la berenjena en cuadraditos de centímetro o centímetro y medio. Meter en el microondas, tapados y cocinar a máxima potencia (800w) durante 6-8 minutos hasta que estén tiernos
2. En una cazuela ancha poner el aceite de oliva, la cebolla y un poco de agua, tapar y pochar a fuego lento hasta que esté transparente y blandita (se puede poner un poco más de agua si fuera necesario).
3. Incorporar la berenjena, los piñones y orégano, proseguir la cocción unos 10 minutos más.