

Ingredientes

- Sangre de cerdo
- Manteca
- Sal
- Migas de pan
- Harina
- Canela, anís nuez, clavo y pimienta

Modo de preparación

En el recipiente de hacer las morcillas se deja un poco de pasta de morcilla, se echan las migas de pan y se remojan con caldo de cocer las morcillas, se echa la manteca, la sangre, la sal y las especias y se va echando harina y amasando hasta que quede una masa. Se hacen unas bolas y se aplastan, se cuecen en el caldo de hacer las morcillas media hora, una vez cocidas se sacan y se dejan enfriar.