

sang amb ceba i orenga (GASTR)

Elaboració: Tallem molt fina la ceba i en una paella fonda la sofregim lentament i amb la tapadora posada. Quan es faça blaneta afegim la sang trossejada i la repartim sobre l'orenga i el pebre, que podem haver picat al morter. Sal al gust.

Ingredients per a 4 persones

- 1/2 quart de sang (la venen ja bollida i preparada)
- 1 ceba gran
- 1 grapadet d'orenga
- 4 grans de pebre negre
- oli d'oliva

Temps de preparació: 30 minuts.

Diccionari de
Benidorm