



<https://www.mepillasquisando.com>



CODILLO GUISADO CON MORCILLA Y PATATAS



INGREDIENTES:

- 4 Codillos de ración.
- 4 Patatas medianas.
- 1 Pimiento rojo.
- 4 Zanahorias.
- 2 hojas de Laurel.
- 4 Dientes de Ajo.
- 2 Cebollas.
- 1 Puerro.
- 2 Ramitas de Perejil.
- 1 Vaso de Agua.
- 1 Morcilla de Cebolla.
- 1 Copa de brandy.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Ponemos una olla con aceite y metemos los codillos previamente salados. Doramos y reservamos. En ese mismo aceite freímos la cebolla, el pimiento, el puerro y los ajos todo bien picado, salamos un poco. Cuando esté la cebolla dorada agregamos el brandy, la zanahoria, el perejil y el laurel. Que cueza unos 10 minutos. Añadimos los codillos, agregamos el agua y cerramos la olla. Que cueza 45 minutos. Abrimos la olla y extraemos los codillos y el laurel. Pasamos por la batidora el resto. Incorporamos nuevamente a la olla junto con los codillos, las patatas y la morcilla. Le damos un pequeño hervor hasta que estén tiernas las patatas y servimos caliente, regando el contenido con la salsa.

<https://www.mepillasquisando.com>