

## 5. Revuelto de berros con millo y morcilla canaria

### Ingredientes

- 150 gr Berros
- 50 gr Millo
- 20 gr Morcilla
- 4 Huevos
- 200 gr Tomate de fritura
- Aceite de oliva
- Ajos
- Perejil



### Preparación

1. Triturar los ajos con un poco de aceite y perejil, reservar
2. Deshojar los berros, lavar y secar bien
3. Rehogar en una sartén dos cucharas soperas del majado, la morcilla troceada y los berros, añadir los huevos, y terminar de cocer con el millo
4. Para el montaje en plato: colocar el revuelto en el centro y espolvorear con pimienta negra