



Morcilla



Atribución de imagen: Gargantilla, licensed under CC BY-SA 4.0.

También: Molcilla

En español: Morcilla de calabaza

[*sustantivo femenino*]

Embutido elaborado con carne muy grasa, (la carne magra se usa para chorizos), gordura, calabaza y arroz, (algunas veces patata cocida), pimentón, cominos, ajo y sal. También se le puede añadir a veces **chofe** (vísceras de animales).

Ver: [Chofe](#), [Mondongo](#), [Morcilla negra](#)

- Toma un cacho pan y un cacho morcilla y vete a jugar a la plaza o ande te pete.

Campos semánticos: [Alimentos de origen animal](#) [Alimentos naturales](#) [Gastronomía](#)

Comentarios:

A la morcilla negra que hacen en otros sitios con sangre de cerdo nuestros ancestros la llamarían **mondongo**, aunque el mondongo de Peraleda no se hace igual, pero es también embutido de sangre.

Sí que existía en Peraleda una morcilla a la que llamaban "morcilla negra", que era igual que la roja de calabaza pero le añadían una sangre llamada "cárcavo" (procedente de la concavidad del vientre del cerdo). Se elaboraban en poca cantidad y se echaban en el cocido.

Origen: Prerromano. **Nos entró a través del** castellano antiguo.

Etimología:

Probablemente diminutivo de **morcón** (tripa gruesa usada para embutidos), del celta **mukorno** (*muñón*).