



## Morcilla negra

---



Atribución de imagen: Xemenendura, CC BY-SA 3.0, vía Wikimedia Commons

[ *sustantivo femenino* ]

Es un tipo de morcilla que se hacía en Peraleda con calabaza y cárcavo. Se reservaba para echar en el cocido. Se especifica "negra" porque la morcilla normal de aquí es roja.

**Ver:** [Cárcavo](#), [Morcilla](#)

- Mia ver en la troje, que creo yo que me quean entavía dos morcillas negras pa'l cocido. Trate una y asín echamos una poca pa hoy.

**Campos semánticos:** [Gastronomía Matanza](#)

### Comentarios:

Llevaban la misma masa que para las morcillas normales de aquí, es decir, llevaban carne de la que tiene mucha grasa, gordura y calabaza. Pero se añadía además la sangre del cárcavo (concavidad del vientre del cerdo). Por eso quedaban negras en vez de rojas. Se guisaban con pimentón, clavo, cebolla y cominos. También a veces se picaban unos trozos del bofe (pulmones). Como ese tipo de sangre es poca en cada cochino, de este tipo de morcilla se hacían pocas.

**Origen:** Prerromano. **Nos entró a través del** castellano antiguo. **Se usa en** Peraleda.

### Etimología:

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