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*).

© Raíces de Peralêda (Peraleda de la Mata, Cáceres, España)
Web: raicesdeperaleda.com