Hojaldre de morcilla y piñones.

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** consuelo ruso m

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Se puede comer caliente o frío.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 lámina de hojaldre
- 3 morcillas de cebolla
- Media manzana golden a láminas (opcional)
- Un puñado de piñones
- Huevo batido para pincelar
- Sésamo (para espolvorear

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180 grados Desenrollamos el hojaldre y lo doblamos a la mitad por la parte más larga, desdoblamos y ponemos la manzana a láminas. A las morcillas les quitamos la tripa y las freimos en una sartén sin nada de aceite, cuando ya esté casi lista le añadimos los piñones y damos unas vueltas Ponemos la mezcla de morcilla y piñones sobre la manzana A la otra mitad del hojaldre hacemos unos cortes con un cuchillo y cerramos cómo si fuese un libro, con los dedos doblamos la parte de fuera cómo una empanada, pincelamos con el huevo batido y yo por encima le he puesto sésamo pero esto es opcional. Al horno encima del papel que trae el hojaldre aproximadamente 30 minutos o hasta que veamos que está doradito.