

# Hojaldre de morcilla y piñones.



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Sonia Comp



**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 freímos 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.