

hojaldre de morcilla y manzana



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

Creador: karmela **Recetizador:** begoña cabarga



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

en un plato desmenuzar la morcilla pelar y partir las manzanas en laminas finitas ,cortar el hojaldre en rectangulos y poner una capa de manzana y encima la morcilla y tapar con hojaldre y hacer unos cortes pintar con el huevo y 20 minutos al horno 180 grados(previamente caliente)

Ingredientes para 4 personas :

- 1 caja de hojaldre
- 1 morcilla de arroz
- 1 kilo manzanas
- -1 Huevo

Preparación:

Paso 1

puedes poner la morcilla que mas te guste y la forma del hojaldre puedes hacerlas cuadrada, redonda, triangular al gusto