MORCILLA CARAMELIZADA CON MANZANA SALPIMENTADA

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Ica



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:
NUNCA FALLA!!!!!!!!!

Ingredientes para 4 personas :

- 100 GR de MORCILLA
- 50 GR de AZÚCAR
- 1/2 de ZUMO LIMÓN
- 1 MANZANA VERDE
- 20 GR. de MANTEQUILLA
- 100 ML de LICOR DE MANZANA
- SAL Y PIMIENTA
- UNAS GOTAS de AGUA

Preparación:

Paso 1

PARA LA MORCILLA: QUITAMOS LA TRIPA Y DESMENUZAMOS. HACEMOS UN CARAMELO CON EL AZÚCAR, Y CUANDO SE PONGA DE COLOR AMBAR AÑADIMOS EL ZUMO DE LIMÓN Y LA MORCILLA. RETIRAMOS DEL FUEGO Y MOVEMOS BIEN HASTA QUE LA MORCILLA ESTÉ BIEN LIGADA Y REFRIGERAR.

Paso 2

PARA LA MANZANA: PELAMOS, DESCORAZONAMOS Y CORTAMOS EN DADOS DE 2 CM. EN UNA CAZO DORAMOS LA MANZANA CON LA MANTEQUILLA Y LUEGO AÑADIMOS EL LICOR PARA QUE TERMINE DE COCER. SALPIMENTAMOS AL GUSTO Y REFRIGERAMOS.