

# MORCILLA CARAMELIZADA CON MANZANA SALPIMENTADA



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

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** mia



**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.