

MORCILLA CARAMELIZADA CON MANZANA SALPIMENTADA



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Covadonga Pomo

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.