

Creador: Juan Neira Dura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 MORCILLAS DE ARROZ
- 6 PATATAS
- 1 CEBOLLA
- 1 MANZANA
- 10 PIMIENTO DE PIQUILLO
- 1 CUCHARADITA de HARINA
- 1 HUEVO
- 1 AGUA
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL

Preparación:

Paso 1

PELA LAS PATATAS TROCEALAS Y CUECELAS CON AGUA HIRVIENDO Y SAL, TAPA Y COCINA 15-20 MINUTOS , ESCURRE Y PASALAS POR EL PASAPURES, RIEGALA CON UN POCO DE ACEITE PARA QUE NO QUEDE GRUMOSO

Paso 2

PICA LA CEBOLLA Y POCHALAS EN UNA SARTEN CON ACEITE PELA LA MANZANA QUITALE EL CENTRO CORTALA EN DADOS AÑADELAS EN LA SARTEN DORA, RETIRA LA PIEL DE UNAS DE LAS MORCILLAS , DESMIGALAS AGREGA Y FRIE CUELA PARA QUITAR LA GRASA

Paso 3

PON EL PURE EN UN PAÑO HUMEDO ESTIRA DALE FORMA DE NIDO AGREGA EL RELLENO Y CUBRE CON PURE, TAPA Y REDONDEA REPITE 8 VECES PONLOS EN UNA BANDEJA CON PAPEL DE HORNO, PINTA CON HUEVO Y HORNEA 8 MINUTOS A 220°C

Paso 4

COCINA LOS PIMIENTOS CON HARINA Y AGUA FRIA 15 MINUTOS TRITURA RETIRA LA PIEL ALA OTRA MORCILLA CORTA Y FRIE ESCURRE , SIRVE Y DECORA CON LA MORCILLA FRITA