

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 1 persona :

- 1 pimiento de Pimientos del piquillo
- 1 rodaja de Morcilla de Burgos
- 1 rodaja de Queso de rulo de cabra
- Un puñadito de Cebolla frita
- Decoración de Vinagre balsámico de manzana
- Aceite de oliva virgen
- 1 rebanada de Pan

Preparación:

Paso 1

Freís la rodaja de morcilla en una sartén bien caliente con un poco de aceite de oliva. Cortar el pan y poner sobre él un pimiento del piquillo entero (limpio de semillas). Colocar encima del pimiento una rodaja de queso de cabra y la rodaja de morcilla ya frita. Colocar un poco de cebolla frita por encima y decorar con el vinagre balsámico de manzana. ON EGIN!