

Hojaldre con morcilla y manzana

Descripción

Esta receta la encontré trasteando en internet hace tiempo y la he rescatado para que la proveis. La podéis poner como aperitivo o como plato fuerte.



Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

- * 1 plancha de hojaldre. Ya sabéis que me gusta el del Lidl.
- * 1 morcilla de Burgos mediana.
- * 2 manzanas reineta hermosas.
- * 3 huevos.
- * 200 ml de leche evaporada. La receta original lleva nata.

* Mantequilla, azúcar, sal, pimienta.

Preparación:

Pelamos, descorazonamos y cortamos las manzanas en rodajas no muy finas y las ponemos en la sartén con una nuez de mantequilla y el azúcar que estiméis necesario para que caramelicen, yo he puesto 2 cucharadas soperas no colmadas. Se ablandan rápido, así que no os despistéis. Cuando estén blandas retiramos del fuego y reservamos.



Precalentamos el horno a 200°C calor arriba y abajo.

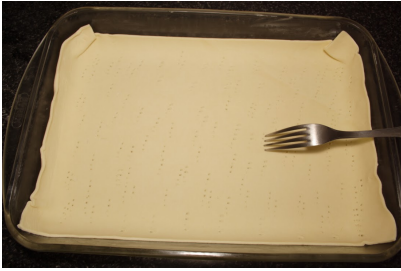


Untamos una fuente de horno rectangular con mantequilla (en su defecto nos vale una bandeja de horno) y ponemos la plancha de hojaldre encima, acoplándola bien a la forma del molde y dejando masa en los laterales para que no se desborde la crema.



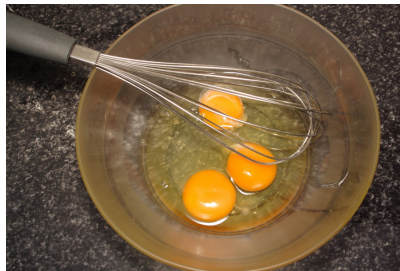
La pinchamos, solo el fondo, con un tenedor para que no suba demasiado. Ponemos papel de horno encima del hojaldre (vale el mismo que trae la masa) y unos garbanzos para que pesen, que cubran bien la plancha. Metemos al horno a 200°C calor arriba y abajo unos 15 minutos, o cuando veáis que el hojaldre está ligeramente dorado. Sacamos y

reservamos, pero no apagamos el horno.



Mientras, le quitamos la piel a la morcilla y la partimos en rodajas no demasiado finas.

En un bol batimos los huevos, añadimos la leche evaporada y salpimentamos a gusto.



Quitamos el papel de horno y los garbanzos al hojaldre, vertemos la mezcla del bol. Colocamos de forma ordenada una rodaja de morcilla y rodajas de manzana, rodaja de morcilla y manzana...así sucesivamente hasta cubrir toda la plancha.





Metemos nuestro hojaldre de nuevo en el horno otros 15 minutos a 190°C calor arriba y abajo, y cuando lo veamos dorado, sacamos.

Es un plato consistente, pero ¡¡¡ un día es un día !!!!



Categoría

1. Aperitivos

Fecha de creación

febrero 23, 2015

Autor

admin

default watermark