



Pimientos rellenos de morcilla y manzana

Descripción

default watermark



Es una receta entretenida, pero en las circunstancias de «encierro» que estamos, podemos aprovechar el tiempo y preparar platos que con las prisas cotidianas nos serían imposible y por supuesto la familia nos lo agradecerá.

Ingredientes: (Para 24 pimientos).

Para el relleno.

- 250 gr de morcilla de Burgos (o vuestra favorita) que es la que me gusta. 1 morcilla hermosa.
- 1 tarro de 950 gr de pimientos del piquillo, sobrarán unos pocos que aprovecharemos para la salsa.
- 1 manzana hermosa, vuestra variedad favorita.
- 1 huevo talla L.
- 1/2 cebolla mediana.
- 1 ajo mediano.
- 1 cucharada sopera de harina.
- La leche o el caldo necesarios para emulsionar el relleno.
- Sal, pimienta molida, perejil picado, aceite de oliva.

Para la salsa.

Ir al enlace de [Salsa de piquillos para pasta](#) .

Preparación:

Cocemos un huevo entero y con cáscara en agua durante 10 minutos. Una vez cocido retiramos del fuego, refrescamos, dejamos que se enfríe, pelamos, troceamos muy menudo y reservamos.

Pelamos la morcilla, la deshacemos y reservamos.



Pelamos, descorazonamos y picamos en dados pequeÃ±os la manzana, reservamos.

Pelamos la cebolla, la picamos finamente y echamos en una cazuela con chorrito de aceite de oliva, pochamos que se dore bien. AÃ±adimos el ajo pelado y picado menudo, removemos un minuto.

Incorporamos la manzana, salpimentamos y mezclamos bien. Cuando la manzana se ablande aplastaremos con un tenedor y echamos la morcilla.





Removemos, que se mezclen los ingredientes, añadimos el huevo picadito, seguimos removiendo
añadimos perejil picado.



Espolvoreamos la cucharada de harina, mezclamos y vamos añadiendo la leche o el caldo de verduras **poco a poco hasta conseguir que emulsionen los ingredientes lo justo para poder rellenar los pimientos, que no nos quede un relleno muy líquido, más bien espeso.**



Retiramos de fuego y dejamos que se enfríe. Ya fríos vamos rellenando los pimientos.



De la salsa.

Mientras podemos preparar la salsa con los pimientos sobrantes del tarro y según el enlace que tenéis arriba.



¡Ahora necesitamos apetito y un trocito de pan para untar en la salsa!

Consejo: Es preferible hacerlos la víspera de su consumo. Se pueden congelar, los podemos guardar en un tupper hermético con su salsa y también al vacío.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Aperitivos
2. Carnes
3. Frutas
4. Huevos
5. Recetas sin horno
6. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

marzo 23, 2020

Autor

admin

default watermark