

Recetario

HOJALDRE DE MORCILLA CON CEBOLLA CAMELIZADA

INGREDIENTES:

1 morcilla
5 piñones
1 Cebolla
1 lámina de hojaldre
1 huevo
Aceite
Vino blanco
Azúcar

MOESIA
RESTAURANTE • CERVECERÍA

PASO A PASO:

Para hacer la cebolla:

Cortamos la cebolla en láminas finas, ponemos en una cazuela un chorrito de aceite de oliva e incorporamos la cebolla y la dejamos hacer dándole vueltas de vez en cuando. Cuando esté dorada le echamos un chorrito de vino blanco, le dejamos que se evapore y añadimos dos cucharadas de azúcar. Dejamos unos 10 minutos a fuego lento.

Para la morcilla:

Quitamos la piel de la morcilla, la desmenuzamos en una sartén y la freímos. Una vez hecha añadimos los piñones.

Para el hojaldre:

En la lámina de hojaldre hacemos un cuadrado de unos 15 centímetros por cada lado, los ponemos en una bandeja de horno que hemos untado de aceite previamente para que no se pegue y le pinchamos un poco con un tenedor.

Si ponemos más cuadrados en la bandeja los separamos uno de otro.

Los pintamos por encima con un huevo batido.

Ponemos el horno a 190 grados 20 minutos.

Presentación:

Abrimos el hojaldre y ponemos dentro la morcilla y la cebolla caramelizada. Decoramos con canónigos y crema de vinagre de Módena.