



## PIRULETA DE MORCILLA

Receta de: "NESTLECOCINA"

### INTRODUCCIÓN

El término aperitivo proviene del latín 'aperitīvus' cuyo significado es 'abrir'; y es que, el concepto de este bocado que se toma antes de las comidas no es otro que abrir el apetito.

Puede ser la excusa perfecta para comer a base de pequeños bocados o sorprender a tus invitados, con un menú delicioso y visual.

En esta receta vamos a ver una manera fácil y rápida de hacer un aperitivo original y diferente! ¡Piruleta de morcilla! El ingrediente principal será la morcilla, acompañada de manzana y piñones, pero puedes variar los demás ingredientes. Por ejemplo; morcilla, manzana y cebolla caramelizada, morcilla, queso y pimiento o cualquier otra combinación que os guste. Como veis, es una receta muy versátil!

### TIEMPO

Total --- 35 min  
Preparación --- 20 min  
Cocción --- 15 min

### DIFICULTAD:

Fácil

### CANTIDAD:

8 Unidades





## PIRULETA DE MORCILLA

Receta de: "NESTLECOCINA"

### INGREDIENTES

UN PAQUETE PEQUEÑO (160 g) DE  
OBLEAS

BROCHETAS DE MADERA --- 8 U

MORCILLA --- 75g

MANZANA --- 75 g

PIÑONES --- 12g

HUEVO --- 1 U

Cortar las obleas con un cortapastas o moldes de galletas de unos 7 cm aproximadamente.

Precalentar el horno a 200º.

Pelar la manzana y cortar en brunoise.

Mezclar con la morcilla desmenuzada y los piñones.

Repartir el relleno en 8 obleas.

Colocar una brocheta de madera o un palito para helados y cubrirlas con el resto de las obleas.

Cerrarlas con la ayuda de un tenedor.

Pincelar con huevo batido y hornear unos 10' hasta que estén doradas.

### ELABORACIÓN

Lo primero, en una sartén tostar los piñones.

Retirar y en la misma sartén sofreír la morcilla pelada y cortada en rodajas.

Dejar cocinar durante unos 5 minutos a fuego medio.

Retirar, colar y dejar enfriar.

