Compresión de hojaldre, morcilla, manzanas y almendras

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hojaldre: 300 g

Morcilla: 1 Unidad

Perlas de manzanas

Azucar: 200 grs.
Agua: 75 cc
Huevo: 1 Unidad
Harina: 125 grs.
Manzana verde: 1 Unidad
Aceite: Cantidad necesaria

Praliné

Almendras: 50 g
Ajo: 3 Dientes
Azucar: 100 grs.

Preparación de la Receta

- Corte el **hojaldre** en círculos de 3cm de diámetro, luego disponga los círculos sobre una placa y cocine en horno a 220ºC durante 12 minutos.
- Cocine luego la **morcilla** en horno a 180ºC durante 10 minutos.
- Corte la *morcilla* al medio y retire el interior.

Perlas de manzanas

- Pele las manzanas y con un sacabocados realice incisiones obteniendo bolitas parejas de aproximadamente 3mm de diámetro.
- En un bowl bata los huevos hasta romper el ligue, luego agregue la *harina* de a poco hasta lograr la consistencia deseada y sin grumos.

- Pase por la pasta obtenida las bolitas de *manzana* y fría en aceite a 160ºC hasta dorarlas, retire y escurra sobre papel absorbente.
- Realice un caramelo rubio con el agua y el azúcar.
- Sumerja las bolitas de *manzana* fritas dentro del caramelo hasta dejarlas bien empapadas, luego páselas por agua helada.

Praliné

- Pele los dientes de *ajo*, córtelos al medio y retire la nervadura.
- En una olla coloque el azúcar con un poco de agua y lleve a fuego hasta formar un caramelo, luego incorpore las almendras previamente tostadas junto con los dientes de *ajo*, mezcle con una cuchara de madera.
- Retire del fuego y extienda sobre una *plancha* siliconada
- Una vez fría procese hasta obtener un polvo.

Armado

- Dentro de un cilindro coloque la masa de *hojaldre* y rellene con la *morcilla*, aplaste haciendo presión y cocine en horno a 200ºC durante 30 segundos.
- Retire el molde.

Presentación

- Sirva en un plato una compresión de *hojaldre* con *morcilla* y espolvoree con el *praline*.
- Decore con las perlas de *manzana*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/compresion-de-hojaldre-morcilla-manzanas-y-almendras