

Empanadas de Morcilla y Manzanas

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Relleno

Manzanas verdes: 2 Unidades

Morcilla: 6 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Miel: c/n

Puerro: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- En una olla cocinar las manzanas cortadas en cubitos la con miel y el *puerro*, luego agregarle la **morcilla** desmenuzada.
- Salpimentar.
- Con la masa ya descansada hacer bolitas de 5 a 10 gramos y con un palote estirar hasta lograr un disco de empanada, rellenar y cocinar

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/empanadas-de-morcilla-y-manzanas>