Hojaldre con manzanas caramelizadas y morcilla

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Morcilla

Carré de cerdo deshuesado: 500 g
Comino molido: A gusto
Cuero de cerdo: 100 g
Nuez moscada molida: 1 cda.
Tripa vacuna: 1 Unidad
Sangre: 1 Taza
Harina: 1/2 Taza
Gluten de trigo: 1/2 Taza
Tocino: 100 g
Sal fina: Una pizca
Cebolla de verdeo: 1 Taza
Pimienta negra molida: 1 cdita.
Orégano: A gusto

Persiana

Hojaldre:
Manzanas verdes: 2 Unidades

Salsa

Vinagre de manzana: Cantidad necesaria
Hojas verdes: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Brotes de alfalfa: A gusto
Sésamo negro: Cantidad necesaria
Ciboulette: A gusto
Aceite de peperoncino: A gusto

Preparación de la Receta

Morcilla

- Corte la tripa de 2 metros aproximadamente y lave en agua fría cambiando el agua varias veces.
- De vuelta la tripa.
- Hierva el cuero a partir de agua fría durante 1 a 2 horas.
- En una sartén con aceite caliente, saltee la *cebolla* de verdeo previamente ciselada durante 3 minutos aproximadamente.
- Condimente con sal.
- Corte el *tocino* en cubos y cocine en agua hirviendo durante 30 segundos.
- En una olla con abundante agua hirviendo cocine el carré de *cerdo* previamente cortado en trozos durante 1 o 2 minutos.
- Coloque el carré y el cuero en la picadora y pique grueso.
- Coloque en un bowl la sangre e hidrate con el agua.
- Agregue el *comino*, la nuez moscada, el *orégano*, la sal, la pimienta, la *cebolla* de verdeo, el *jamón*, el gluten y la *harina*.
- Mezcle e incorpore la *cebolla* de verdeo junto con el carré, el cuero y el *tocino* picados.
- Coloque en la embutidora y rellena la tripa.
- Ate un extremo y cada 20 cm aproximadamente.
- En una olla con abundante agua caliente no más de 85°C cocine la **morcilla** sin que toque el fondo durante 25 a 30 minutos.
- Retire y coloque en un bowl con agua y hielo para enfriar durante 4 minutos aproximadamente.
- Luego cuelgue en la heladera durante 48 horas antes de ser consumida.
- Retire la piel y corte en rodajas.

Salsa

- Coloque en un bowl el *vinagre* de *manzana* junto con la sal y la pimienta
- Mezcle.
- Agregue el aceite de *Peperoncino* y emulsione.
- Cisele la *ciboulette*

Armado

- Coloque sobre un rectángulo de **hojaldre** las rodajas de *morcilla* formando una corona.
- Agregue en el centro las manzanas verdes previamente peladas y cortadas en trozos.
- Lleve al horno a 200°C durante 10 a 15 minutos.

Presentación

- Sirva en un plato la persiana de *morcilla* y sobre un costado las hojas verdes junto con los brotes de alfalfa condimente con la salsa y decore con semillas de *sésamo* negro y la *ciboulette* cicelada

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hojaldre-con-manzanas-caramelizadas-y-morcilla