Paquetitos de Morcilla y Espárragos al Horno



Ingredientes

Esparragos: 24 Unidades
Aceite: c/n
Miel: c/n
Morcilla (de la sierra de Cádiz): 1 Unidad
Pasta filo: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Quitamos la piel a la **morcilla** y la cortamos en rodajas.
- Cortamos la pasta filo por la mitad.
- Ponemos la *rodaja* de *morcilla* en la pasta filo, echamos un poquito de sal y miel y la envolvemos.
- Hacemos paquetitos y lo metemos al horno 15 minutos.
- Ponemos los espárragos en un recipiente, echamos aceite y sal gorda e introdcimos al horno 15 minutos junto a los paquetitos de *morcilla*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/paquetitos-de-morcilla-y-esparragos-al-horno