Rollitos crocantes de morcilla



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Piñones: 40 g
Sal: A gusto
Miel: 4 cdas.
Morcillas: 2 Unidades
Tomillo: Cantidad necesaria
Reducción de aceto balsámico: A gusto
Pimienta: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pasta brick cortadas por la mitad: 4 Láminas
Harina: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Comenzamos precalentando el horno a 180ºC.
- Luego, cortamos la *cebolla* en *brunoise* y la doramos en una sartén con un chorrito de aceite de oliva y una pizca de sal.
- Por otro lado, en una sartén, tostamos los piñones hasta que adquieran un *color* dorado y reservamos.
- Cuando la *cebolla* esté bien cocida, agregamos la miel y la **morcilla** sin la piel
- Seguidamente, cocinamos todo durante unos minutos y luego le añadimos los piñones
- Retiramos cuando la *morcilla* esté hecha y reservamos.
- A continuación, disponemos una lámina de pasta brick sobre la tabla de cocina
- Por otro lado, en un bowl, mezclamos un poco de agua y unas cucharaditas de *harina* para hacer un engrudo y pegar la pasta brick.
- Luego, colocamos la mezcla de *morcilla* en el centro de la pasta brick y recortamos los bordes para hacer un rollito pequeño
- Doblamos en forma de sobre y pegamos las puntas con el engrudo

Para terminar

- Doblamos el rollito con las manos y repetimos el proceso para hacer el resto de los rollitos
- Si se nos deshacen los rollitos al doblarlos podemos pincharlos con un *palillo*.
- Por último, llevamos los rollitos al horno, en una bandeja, a 180ºC hasta que estén dorados.
- Emplatamos los rollitos y le agregamos unas gotas de *vinagre* balsámico y *tomillo*.

- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rollitos-crocantes-de-morcilla