

Rollos de papa y embutidos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 30 g

Cantimpalo: 200 g

Morcilla: 200 g

Manzana verde: 1 Unidad

Papas: 3 Unidades

Sal: A gusto

Perejil plano: 3 cdas.

Aceite: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte con una mandolina las papas en láminas con 2mm de espesor y luego corte al medio.
- Pele el chorizo colorado y corte en tiras.
- Pele y corte las manzanas en *brunoise*.
- Pele la *morcilla* y corte en tiras.

Armado

- Tome media lamina de **papa**, acomode sobre esta una tira de chorizo colorado y enrolle, pinche con un *palillo*, proceda del mismo modo con la *morcilla* junto con *manzana*.
- En una sartén con abundante aceite neutro caliente fría los rollos de chorizo y *morcilla* con *manzana* durante 2 minutos aproximadamente. Retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva los rollos en una fuente y espolvoree con sal.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rollos-de-papa-y-embutidos>