

# Tartitas de morcilla y garbanzo

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Comino en polvo:** 1 cda

**Garbanzos cocidos:** 1 Lata

**Morcilla de arroz (10 cm):** 1 Unidad

**Sal:**

**Menta:** 1 Ramillete

**Chile rojo fresco:** 1 Unidad

**Manteca:**

**Pasta filo:** 2 Láminas

**Aceite De Oliva:**

**Yogur natural cremoso:** 100 g

## Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 180°C.
- Luego, sacamos la pasta filo de la heladera y la extendemos sobre una mesa de trabajo. A continuación, cortamos 9 cuadrados de pasta filo de unos 15 cm aproximadamente.
- Enmantecamos tres moldes individuales de unos 15-20 cm de diámetro y disponemos en el fondo de cada uno los recortes de pasta filo. Vamos a colocar 3 láminas por molde de forma irregular.
- Seguidamente, derretimos *mantequilla*. Cuando esté derretida, la utilizamos para pintar la superficie de las capas de pasta filo.
- Llevamos al horno durante 10 minutos a 180°C, hasta que la masa esté dorada. Pasado el tiempo, las retiramos y las dejamos enfriar a temperatura ambiente.
- Colocamos una sartén al fuego a temperatura media-alta.
- Pelamos y cortamos la **morcilla** en taquitos y la pasamos a la sartén.
- Mientras la *morcilla* se cocina, preparamos la salsa de *yogur*. Para ello, en un bol vertemos el *yogur* y espolvoreamos con *comino*.
- Cortamos en rodajas finas la punta del *chile* sin llegar a las semillas y las añadimos al bol de la salsa de *yogur*. Movemos con una cuchara hasta obtener una mezcla homogénea.
- Una vez que la *morcilla* esté casi hecha, incluimos los garbanzos. Cortamos un poco de *menta* y la añadimos a la sartén con un chorrito de aceite de oliva. Salamos y seguimos salteando.
- Cuando las tartitas estén frías las sacamos del molde, rompemos el fondo con cuidado y las rellenamos con el salteado de garbanzos, *morcilla* y *menta*.
- Terminamos cubriendo las tartaletas con la salsa de *yogur*.

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