

Receta de Pincho de Morcilla y Manzana Caramelizada

01 Dic 2016



Buenos días a tod@s, empezamos este mes de Diciembre con esta receta de **Pincho de Morcilla y Manzana Caramelizada**, podéis prepararlo para las fiestas que se aproximan y os recomiendo que degustéis el exquisito sabor que tiene la mezcla de la morcilla con el dulce de la manzana y la cebolla caramelizada, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Rebanadas de pan (según comensales)
- Morcilla de Burgos (una o dos)
- Manzanas (una o dos)
- Cebolla caramelizada (un tarro ya preparada)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar la manzana y quitarle las pepitas, cortarla en rodajas
2. Cortar la morcilla también en rodajas
3. Poner un poco de aceite de oliva en una sartén y cuando esté caliente, freír las rodajas de manzana, sacar y reservar
4. En el mismo aceite, freír las rodajas de morcilla
5. Tostar ligeramente las rebanadas de pan en el horno o tostadora
6. Montar los pinchos colocando encima del pan primero la manzana, después la morcilla y luego un poco de cebolla caramelizada
7. Colocar en una bandeja, servir y....buen provecho!!!