

Receta de Piquillos Rellenos de Morcilla

16 Ago 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta que os sirve tanto de aperitivo como de primer plato, se trata de **Piquillos Rellenos de Morcilla**, quedan exquisitos y son fáciles de preparar, seguro que os van a gustar.

Ingredientes

- Pimientos del piquillo enteros (diez más otros dos partidos)
- Morcilla de arroz (una)
- Manzana reineta (una)
- Ajos (dos dientes)
- Cebolleta (una)
- Puerro (uno)
- Pimiento verde (uno)
- Manzana (media)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Pelar y cortar la manzana en cuadraditos, pocharla en un poquito de aceite
2. Añadir la morcilla sin piel y desmenuzada y remover para que se mezcle bien
3. Rellenar los pimientos con la mezcla de morcilla y reservarlos en una fuente
4. En una sartén con un poco de aceite pochar las verduras y ponerlas un poco de sal
5. Echar un poquito de harina y remover unos minutos para que se tueste la harina, después añadir un poco de agua o caldo de verduras y los dos pimientos echos tiritas, dejar cocer unos minutos
6. Pasar todo con la batidora que quede una salsa un poquito espesa
7. Introducir los pimientos ya rellenos y dejar que den un hervor a fuego suave
8. Servir los pimientos con la salsa y....buen provecho!!!