

Receta de Saquitos De Pera Y Morcilla De Burgos

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, hoy quiero deciros que celebramos nuestras 700 recetas en este Blog de Restauración Talavera, esperamos seguir durante mucho tiempo más deleitando vuestros paladares, y agradeceremos vuestro apoyo día a día con vuestros comentarios en esta página y en las redes sociales, gracias de corazón a tod@s. Para hoy os dejo estos saquitos, que son muy apropiados como primer plato o de aperitivo para las próximas Fiestas Navideñas.

Ingredientes

- Obleas para empanadillas (seis o más, según cantidad de saquitos)
- Morcillas de Burgos (dos)
- Peras de conferencia u otras (dos o tres)
- Huevo (uno para pincelar)

Modo de Preparación

1. Quitar la piel a la morcilla
2. En una sartén al fuego sin aceite, freír bien las morcillas
3. Pelar las peras y cortarlas en trocitos
4. Añadir las a la morcilla y remover bien para mezclar los ingredientes:
5. Rellenar las obleas poniendo una cucharada del refrito en el centro
6. Cerrarlas arriba formando el saquito, pincelarlas con huevo batido
7. Meter al horno unos minutos a 180 Grados para que las obleas tomen color y...buen provecho!!!