

Pimientos del Piquillo relleno de manzana y morcilla



ELABORACIÓN:

Rehogamos las cebolletas picadas muy finas a fuego suave.

Añadimos las manzanas peladas y picadas y cuando estén tiernas añadimos las morcillas deshechas. Mezclamos bien. Añadimos una par de cucharadas de caldo de carne.

Rellenamos los pimientos y reservamos en una fuente.

Rehogamos la harina con la mantequilla, añadimos el caldo y dejamos cocer para hacer una salsa de carne. Ponemos a punto de sal y pimienta.

Cubrimos los pimientos con la salsa y horneamos a 150° durante 10 minutos.

Servimos espolvoreando con cebollino picado.

Para 4 personas:

- 16 pimientos del piquillo
- 2 manzanas Golden
- 2 cebolletas frescas
- 2 morcillas de arroz
- 1 litro de caldo de carne
- 100 grs de mantequilla
- 80 grs de harina
- Pimienta negra
- Cebollino fresco
- AOVE
- Sal

VER EL VÍDEO ↷

