XEF DE CASA



APERITIVOS / ENTRANTES

Hojaldre de morcilla y manzana

20min · 4 raciones · 614 kcal

Ingredientes

- Hojaldre
- Morcilla
- **1** manzana (mejor Granny Smith)
- AOVE
- **1** huevo
- Un chorrito de leche

POR RACIÓN

Proteínas	**11 g**
Grasas	**44 g**
Hidratos	**42 g**
Fibra	**3,3 g**

Elaboración

1. Saca la tripa a la morcilla y dóralo en sartén con un poco de AOVE.
2. Pela y ralla la manzana, añádela a la sartén y cocina a fuego medio hasta que se integren bien.
3. Retira del fuego y deja templar.
4. Rellena el hojaldre, pínchalo ligeramente y píntalo con huevo + un chorrito de leche.
5. Al horno a 180 °C · 22 minutos aprox (hasta que esté bien dorado y crujiente).

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa