

HUEVO CON MORCILLA Y PATATAS EN DOS BOCADOS



INGREDIENTES PARA 10PAX

PARA LA PATATA CONFITADA

400GR PATATA
½ LITRO ACEITE GIRASOL
5GR SAL
2GR PIMIENTA BLANCA

PARA LA MORCILLA SALTEADA

300GR MORCILLA DE SOTOPALACIOS
150GR CEBOLLA HORCAL
10GR ACEITE DE OLIVA

OTROS

10 HUEVOS DE CODORNIZ
PASTA PHILLO

ELABORACIÓN

PARA LA PATATA CONFITADA

CORTAR LAS PATATAS EN FORMA DE PANADERA Y CONFITAR EN EL HORNO A 180° DURANTE UNA HORA CON EL ACEITE, SAL Y PIMIENTA.
ESCURRIR Y TRITURAR FORMANDO UN PURÉ.

PARA LA MORCILLA DE SOTOPALACIOS SALTEADA

PONER EN UNA SARTÉN LA CEBOLLA A SALTEAR Y CUANDO ESTÉ REHOGADA AÑADIR LA MORCILLA SIN PIEL. SALTEAR UNOS MINUTOS Y RESERVAR.

EMPLATE

PONER UN MOLDE CUADRADO DE 4X4 CM DE ANCHO Y DEPOSITAR EN EL FONDO UN POCO DEL SALTEADO DE MORCILLA. QUITAR LA CLARA DE UN HUEVO E INTRODUCIR LA YEMA. NAPAR CON EL PURÉ DE PATATA CONFITADA Y FORRAR CON PASTA PHILLO. INTRODUCIR AL HORNO A 180° DURANTE 7 MINUTOS. ACOMPAÑAR DE POLVO DE PIMIENTOS, MERMELADA DE PIMIENTOS, SALSA BRAVA, ETC.