

BUÑUELOS DE MORCILLA VARIADOS



Nº comensales: 7

Ingredientes:

- 3 morcillas de sotopalacios
- 2 manzanas reinetas
- 1 bote pimientos piquillo
- 25 gr. Piñones
- 15 gr. Pasas
- Aceite
- 2 dientes ajo
- *Masa buñuelo:*
 - 100 gr. Harina
 - 5 gr levadura panadero deshidratada
 - Sal
 - Aceite
 - Vaso Agua

REALIZACION:

Mezclamos la harina, levadura y sal removiéndolo todo un poco, añadimos el aceite y un poco de agua. Removemos todo hasta conseguir una masa tipo bechamel y dejamos reposar para que fermente un poco la levadura. Desmenuzamos las morcillas cada una en un plato. Hacemos los pimientos del piquillo con los 2 dientes de ajo y trituramos.

Pelamos y partimos las manzanas cortando trozos pequeños y salteamos en una sartén con un poco aceite, y mezclamos con una de las morcillas. Anteriormente habremos hidratado las pasas durante al menos 30 minutos en agua. Cortaremos en trozos y salteamos brevemente junto con los piñones. Retiramos y mezclamos con otra de las morcillas. Hacemos bolas con cada una de las morcillas, y a la que no habíamos mezclado nada le inyectaremos la crema de pimientos. Ponemos a calentar en un cazo aceite, pasamos las bolas por la masa de buñuelos y freímos. En un plato colocamos un papel absorbente para eliminar el aceite sobrante.

UTENSILIOS: Batidora, cazo para freír los buñuelos, jeringuilla para rellenar, sartén para los pimientos, diversos boles para mezclar ingredientes.

PRESENTACION: cucharillas como la fotografía o bien pinchados en un palillo de aprox. 15 cm.