

Receta de Croquetas de Morcilla de Burgos y Manzana Caramelizada

30 Mayo 2016



Buenos días a tod@s, para este lunes del mes de Mayo que está tocando a su fin, os dejo la receta de estas ricas **Croquetas de Morcilla con Manzana Caramelizada**, quedan exquisitas y con un riquísimo sabor que le da la morcilla de Burgos y la manzana caramelizada, espero que os gusten.

Ingredientes

- Morcilla de Burgos (200grs)
- Manzanas golden (dos)
- Azúcar (50grs)
- Pimienta blanca (una pizca)
- Leche entera (200ml)
- Harina (50grs)
- Mantequilla (15grs)
- Aceite de oliva
- Nuez moscada (una pizca)
- Quesito (una porción)
- Cebolleta (una pequeña)
- Sal
- Huevos batidos (dos o tres)
- Pan rallado

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poquito de aceite de oliva, saltear la morcilla sin piel hasta que se dore un poco y suelte la grasa
2. Pelar las manzanas y partirlas en daditos, añadirlas a la sartén y saltear un poco, añadir el azúcar y seguir cociendo hasta que se caramelicé todo, después reservar
3. En otra sartén freír la cebolla picadita en un poco de aceite y echar la mantequilla
4. Agregar la harina y remover para que se refría
5. Añadir la leche, el quesito, un poco de pimienta y de nuez moscada, mezclar bien todo
6. Echar la morcilla con la manzana reservada y mezclar bien todo
7. Dejar reposar la mezcla en el frigorífico un mínimo de dos horas
8. Formar las croquetas a vuestro gusto, rebozar con huevo batido y pan rallado y freír en abundante aceite de oliva
9. Dejar escurrir sobre papel de cocina y servir acompañadas de una ensalada o unas patatas fritas y....buen

Croquetas de Morcilla de Burgos y Manzana Caramelizada

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

provecho!!!
