



Paso 1



Paso 2



Paso 3

MILHOJAS DE MORCILLA CON CREMA DE SETAS

Ingredientes para 4 personas:

- 4 patatas LZR peladas y a rodajas no muy gruesas
- 2 morcillas
- 1 ajo entero pelado
- 100 gr. de setas de temporada picadas
- 200 ml. de nata líquida
- Una hoja de laurel
- 1 rama de tomillo
- Aceite de girasol
- Pimienta negra molida y sal

PASO 1: Confitas las patatas en una olla con sal, el ajo, un poco de tomillo, pimienta negra, una hoja de laurel y aceite de girasol para cubrirlo todo. Cuece a fuego muy lento unos 40 min. o hasta que las patatas estén tiernas al pincharlas. Precalienta el horno a 170 ° C.

PASO 2: En una bandeja de horno cubierta con papel de aluminio, coloca las morcillas peladas y hornéalas a 170 ° C unos 12 min. Cuando estén hechas, desmenúzalas con un tenedor.

PASO 3: Para la salsa, saltea en una sartén con un poco de aceite las setas. Una vez doradas, añade la nata, remueve unos minutos y pásalo a un vaso batidor. Tritura hasta que obtengas una salsa homogénea. Preséntalo colocando un molde sin fondo en el plato. Pon en la base una cama de patatas, luego una capa de morcilla y otra de patatas. Desmolda y báñalo con la salsa de setas. Puedes darle un golpe de grill unos minutos antes de servir.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/milhojas-de-morcillas-con-crema-de-setas>