

## TARDALETAS CRUJIENTES DE MORCILLA, MANZANA Y CEBOLLA CARMELIZADA

### INGREDIENTES:

#### Para las tartaletas:

Láminas de masa Filo

Mantequilla derretida para pincelar entre láminas de masa filo

#### Para la cebolla caramelizada: (opcional)

700 gr de cebolla

30 gr de aceite de oliva virgen extra

70 gr de mantequilla

Ázucar

Pimienta negra al gusto

Sal al gusto

#### Para el relleno:

400 gr de morcilla de Burgos

1 manzana reineta cortada en taquitos



## **MODO DE HACERLO:**

*Para las tartaletas crujientes:* Poner las láminas de masa filo sobre la encimera. Coger la primera y pincelar con la mantequilla fundida. Poner la segunda lámina encima de la anterior y pincelar de nuevo y terminar con la tercera lámina de masa filo.

Cortar la masa en cuadrados. Ponerlos dentro de la bandeja de magdalenas. Hornear a 200°C con calor arriba y abajo durante 5 minutos. Hacer tantas tartaletas como necesites y poner el relleno cuando estén frías.

*Para la cebolla caramelizada:* Corta las cebollas en juliana .

1. Pon la mariposa en las cuchillas, vierte toda la cebolla en juliana, el aceite y la mantequilla y programa 30 minutos, Varoma, velocidad 1y coloca el cestillo sobre la tapadera para que evapore.
2. Agrega el caramelo líquido, la pimienta y la sal y programa 3 minutos, 100°, velocidad 1. Listo.

*Para el relleno de morcilla y manzana:*

Poner la morcilla en una sartén caliente y sofreír (no hace falta añadir grasa porque ella irá soltando), cuando esté bien rehogada, añadir la manzana partida en trozos y cocinar unos minutos más. Reservar.

## **MONTAJE:**

Colocar dentro de las tartaletas frías la morcilla con manzana y encima coloca la cebolla caramelizada.

Servir en una fuente con hojas de tomillo u otras hierbas aromáticas que aportan color y olor.