



aperitivos

Palitos crujientes de morcilla dulce

Ingredientes:

Para 10 palitos

- 1 morcilla dulce de unos 200 g
- 1 p de pasta filo
- 1 huevo

Cómo se hace:

1. Quítale el cuero a **la morcilla** y rómpela con las manos hasta que esté totalmente deshecha. Separa las almendras y las pasas que trae en el interior y córtalas en trocitos pequeños, vuelve a mezclarlas con la morcilla.
2. Haz una bola y aplástala con las manos o con un rodillo hasta que te quede como de **1 cm de grosor** y luego forma churros largos.
3. Coge la **pasta filo** y vas poniendo el churro de morcilla pegado al borde. Intenta que el churro sea lo más fino posible. Enróllalo apretando bien y dale **4 vueltas** con la masa. Corta con un cuchillo y cella el extremo con el huevo batido.
4. **Pinta** toda la superficie del palito con el **huevo batido** y colócalo en una bandeja de horno sobre papel de hornear. Repite esta operación hasta que acabes con la morcilla.
5. **Hornea a 180º** durante unos **15 min aprox.** o hasta que los veas doraditos y crujientes.
6. Retira del horno y deja que se atemperen sobre papel absorbente. Sírvelos calentitos acompañados de **compota de manzana** o solos.