

Bolitas de morcilla canaria con compota de manzana

Para 25 ó 30 bolitas

- 1 manzana
- 250 grs. de morcilla dulce (morcilla canaria)
- Pimienta negra molida
- 100-120 grs. de granillo de almendra cruda
- 2 claras de huevo
- Aceite de oliva (para freír)

Para la compota:

- 2 manzanas
- 150 grs. de agua



Preparación:

1. Pela y trocea la manzana, ponla en un cazo y cocina a fuego suave unos 5 min. removiendo para que no se pegue.
2. Pela la morcilla y tritúrala en una batidora junto con la manzana cocinada y un poco de pimienta negra.
3. Con la pasta obtenida forma bolitas del tamaño de una nuez y colócalas en una bandeja cubierta con papel de horno para que no se peguen y mételas en la nevera unos 10 ó 15 min.
4. Mientras tanto vamos haciendo la compota de manzana, para ello pela las 2 manzanas, córtalas en trozos y ponlas en un cazo al fuego junto con el agua. Cocínalas a fuego medio durante unos 15 min. removemos de vez en cuando, pasado este tiempo trituramos para que nos quede un puré fino.
5. Por último, batimos las claras y pasamos las bolitas de morcilla por las claras y luego por el granillo de almendras y freímos con el aceite **NO muy caliente**. Dejamos escurrir sobre papel de cocina.

Trucos y consejos:

- * Para el granillo de almendras, no tritures demasiado las almendras, deben quedar trocitos más o menos uniformes y no polvillo, casi es mejor picarlas a mano con un cuchillo, en vez de en una picadora o la Thermomix.
- * Para el rebozado con la almendra, pasa las bolitas por las claras y luego echa por encima el granillo de almendra y con las manos lo vas apretando para que se adhiera bien a la morcilla. No metas la bola dentro del bol del granillo, porque este se irá empapando y cada vez te costará más hacer el reboce.



Bolitas de morcilla canaria con compota de manzana _ con Thermomix

Para 25 ó 30 bolitas

- 1 manzana
- 250 grs. de morcilla dulce (morcilla canaria)
- Pimienta negra molida
- 100-120 grs. de granillo de almendra cruda
- 2 claras de huevo
- Aceite de oliva (para freír)

Para la compota:

- 2 manzanas
- 150 grs. de agua

Preparación con Thermomix:

1. Ponemos en el vaso la manzana pelada y cortada en trozos. Trocea **4 seg.** a **velocidad 4** y programa **5 min.** / **100°** / **velocidad 1**.
2. Añade la morcilla sin piel cortada en trozos grandes y un poco de pimienta negra. Trocea **4 seg.** / **velocidad 4**. Vierte la mezcla en un bol y reserva. Lava el vaso.
3. Con la pasta obtenida forma bolitas del tamaño de una nuez y las colocas en una bandeja cubierta con papel de horno para que no se peguen y mételas en la nevera unos 10 ó 15 min.
4. Pon las 2 manzanas peladas y cortadas en el vaso con el agua y programa **15 min.** / **100°** / **velocidad 1**. Cuando termine tritura **30 seg.** / **velocidad 7**. Pon la compota en una salsera y reserva.
5. Por último, batimos las claras y pasamos las bolitas de morcilla por las claras y luego por el granillo de almendras y freímos a fuego suave. Dejamos escurrir sobre papel de cocina.

Trucos y consejos:

- * Para el granillo de almendras, no tritures demasiado las almendras, deben quedar trocitos más o menos uniformes y no polvillo, casi es mejor picarlas a mano con un cuchillo, en vez de en una picadora o la Thermomix.
- * Para el rebozado con la almendra, pasa las bolitas por las claras y luego echa por encima el granillo de almendra y con las manos lo vas apretando para que se adhiera bien a la morcilla. No metas la bola dentro del bol del granillo, porque este se irá empapando y cada vez te costará más hacer el reboce.