MILHOJAS DE MORCILLA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 2 hojas de masa de hojaldre
- 500 g de morcilla
- 600 g de cebolla
- 45 g de piñones
- 1 unidad de huevo
- 20 g de aceite de oliva

LA PREPARACIÓN

- Vaciar las morcillas.
- Pelar y partir las cebollas en tiras.
- En una sartén dorar ligeramente la cebolla.
- Añadir el relleno de la morcilla y los piñones. Sazonar.
- Extender la masa de hojaldre y cortarlo en cuadrados.
- Pintarlos con el huevo batido.
- Dorar a horno fuerte unos 20 minutos.
- Abrir los hojaldres por la mitad y rellenarlos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 83.3 g	Grasas 84.2 g
Kcal 1194	Proteinas 22.4 g