



El Pairón

EMPANADA DE MORCILLA

- 2 PLANCHAS DE HOJALDRE
- 1 HUEVO BATIDO PARA PINTAR
- 1 PUÑADO DE PIÑONES (SE LE PUEDE PONER CUALQUIER FRUTO SECO)
- 1 PERA (TAMBIÉN SE LE PUEDE PONER MANZANA)
- 1MORCILLA EL PAIRON

ELABORACIÓN

CALENTAMOS EL HORNO A 180°

LE QUITAMOS LA PIEL A LA MORCILLA

EXTENDEMOS UNA PLACA DE HOJALDRE SOBRE LA BANDEJA DEL HORNO CUBIERTA CON MANTEQUILLA.

SOBRE LA PLANCHA DE HOJALDRE DISPONEMOS LA MORCILLA DEJANDO UNOS DOS CENTIMETROS EN TODO EL CONTORNO PARA LUEGO PODER CERRAR.

PELAMOS Y TROCEAMOS LA PERA (O LA MANZANA) Y PONEMOS LOS TROCITOS ENCIMA DE LA MORCILLA.

ECHAMOS LOS PIÑONES O LOS FRUTOS SECOS TROCEADOS REPARTIÉNDOLOS BIEN.

TAPAMOS CON LA OTRA PLACA DE HOJALDRE, CERRAMOS LOS BORDES CON UN TENEDOR Y LA PINTAMOS CON EL HUEVO BATIDO.

HORNEAMOS HASTA QUE ESTÉ DORADA . SE COME CALIENTE RECIÉN HECHA, PERO FRÍA TAMBIÉN ESTÁ BUENA.

ESPERAMOS QUE OS GUSTE.....!!!!