



DALKYS
de morcilla

Ingredientes para 6 vasitos:

3 morcillas de arroz

1 cebolleta

100-200 ml de caldo de pollo

puré de patatas:

1 patata grande

mantequilla

leche

sal, pimienta negra

Preparación:

Cortamos en "brunoise", es decir, en daditos la cebolla y la pochamos en una sartén. Mientras tanto, quitamos la piel a las morcillas y las añadimos a la cebolla cuando ya esté pochada. Cuando se haya integrado todo, añadimos el caldo hasta obtener una mezcla ligera, cremosa. Trituramos, ponemos en una manga pastelera y reservamos.

Preparamos un puré de patatas, para ello, cocemos la patata, pelamos, añadimos una nuez de mantequilla y machacamos con la ayuda de un tenedor (o pasapurés si tenemos), añadimos leche al gusto hasta conseguir también un puré de patatas muy cremoso y ligero. Colocamos en una manga pastelera a la que habremos puesto una boquilla rizada.

Montaje: rellenamos 2/3 partes de los vasitos con la crema de morcilla y sobre ésta colocamos el puré de patatas.

Comer caliente.

[Conlaszarpasenlamasa](http://conlaszarpasenlamasa.com)

