

Piquillo relleno de paté de alubias con morcilla

Piquillo relleno de paté de alubias con morcilla, receta extremadamente sencilla pero que sorprende a quien la prueba, admitiendo multitud de variantes.

La morcilla la podremos sustituir por chorizo, jamón, panceta, algún vegetal ...

ingredientes

- 300 gr de Alubias blancas cocidas
- 100 gr de Morcilla de cebolla fresca
- 200 gr de Pimientos del Piquillo enteros
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Pimienta
- Sal
- Pasta de Trufa Blanca (opcional)

elaboración Piquillo relleno de paté de alubias con morcilla

Empezaremos por la elaboración del paté de alubias, podemos cocer nosotros las alubias poniéndolas el día anterior a remojo o podemos partir de un bote de alubias ya cocidas. Que cada uno elija lo que mas le guste.

Ponemos las alubias en el vaso de la batidora añadimos un chorrito de aceite de oliva virgen, la pimienta, la sal y la morcilla cortada en trozos y sin piel, deberemos batir hasta conseguir que no tenga tropezones y se forme una pasta con la misma textura que un paté, reservamos.

Cogemos ahora los pimientos del piquillo, los abrimos y con

una cucharilla los vamos rellenando con el paté que hemos hecho con la batidora, los vamos colocando en una fuente para horno.

Cuando estén todos rellenos y en la fuente, los metemos al horno que habremos precalentado a 180º y los tenemos allí unos 5 minutos.

Para servir los ponemos en un plato, les ponemos un chorrito de aceite de oliva virgen extra por encima y nosotros los hemos rematado con un botón de pasta de trufa blanca.

Ya tendremos nuestros piquillo relleno de paté de alubias con morcilla.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.