

Pastelitos de morcilla

Subida por antonio el 01/03/2010

Etiquetas: Aperitivos, Carnes, Tmx



INGREDIENTES

2 Morcillas de Burgos

200 g. de Nata

300 g. de Tomate frito

3 ó 4 Huevos

4 Cucharadas de Repollo cocido (opcional)

PREPARACIÓN

Introducir todos los ingredientes en el vaso de la thermomix y triturar unos segundos en velocidad 4-5-6.

Poner en un molde, o varios pequeños, y al micro durante quince minutos.

Yo lo puse en un pirex grande con tapa, y después coloqué en los moldecitos de colores, para presentar.

OTROS COMENTARIOS

Está buenísimo, no esta nada fuerte de sabor.

Es como un paté, y como tenía repollo de primer plato, mezclé un poco con él, y no veas que exquisitez.