

Crestes de botifarra negra, poma i pinyons

A casa acostumem a fer les crestes de tonyina... Aquesta és una manera diferent i boníssima de fer-les i menys contundent del que sembla, ja que la poma equilibra molt bé la botifarra. Bon profit, culinaris!



Racions: 4

Taula d'ingredients:

16 cresta
200 g botifarra negra
2 poma Golden
50 g pinyons
oli d'oliva suau

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Pelar i picar la botifarra negra i la poma PAS 2 / Fregir els pinyons en una paella amb oli, sense deixar de vigilar-los i remenant, ja que es cremen de seguida. Retirar els pinyons i conservar l'oli PAS 3 / En el mateix oli dels pinyons, saltejar la poma a foc mig. Afegir una mica més d'oli si cal i remenar de tant en tant PAS 4 / Quan la poma agafi color, incorporar la botifarra negra i els pinyons i saltejar uns minuts a foc baix, fins que la botifarra es desfaci i s'integri amb la resta d'ingredients PAS 5 / Farcir les crestes i tancar-les amb una forquilla. Es poden fer amb la forma tradicional, emprant una porció de massa, o amb forma de disc, posant una porció sobre d'una altra, fet que facilita el manipulats. Procurar no deixar aire a dins, ja que al coure s'inflarien i acabarien esclatant

PAS 6 / Fregir en un cassó amb abundant oli calent i retirar sobre paper absorbent quan estiguin daurades. També es poden fer al forn, resultant més lleugeres i digeribles. En aquest cas, pintar-les amb ou batut abans d'enfornar

Classificació per temps: Baix

Classificació per preu: Barat

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/crestes-de-botifarra-negra-poma-i-pinyons>