

**Libreta:** Verduras  
**Creado:** 26/03/2018 21:33  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/acelgas-rellenas-de-morcilla.html>

---

## **Acelgas rellenas de morcilla**

### **INGREDIENTES**

4 hojas de acelga  
1 morcilla grande  
5 patatas medianas  
2 dientes de ajo  
Pimentón  
Aceite de oliva  
Aceite  
Sal

### **PREPARACIÓN**

Quítales las pencas a las hojas de acelgas, córtalas en tiritas y hiérvelas en la parte baja de la vaporera, colocando en la parte superior las hojas, todo bien lavado.

Cuece la morcilla en el horno, sácala y deja enfriar. Quítale la piel, cortarla por la mitad y forma cuatro paquetitos con las hojas de acelgas.

Haz con las patatas un puré (una vez pasado se le puede añadir un chorrito de aceite de oliva).

Corta las pencas en juliana fina y saltéalas con los dientes de ajo picados. Añade una cuchara de pimentón fuera del fuego.

### **-Monta el plato:**

Calienta en el horno los paquetitos. en el fondo del plato pon el puré de patata no muy espeso encima los paquetitos y adórnalo con la juliana de las pencas.