

Cocinero: ..... **Erika Sánchez**  
 Restaurante: ..... **La Traserilla (Palencia)**

Tiempo: ..... **20 min.**  
 Categoría: ..... **Entrantes**

Coste: ..... **Bajo**  
 Dificultad: ..... **Fácil**

## Ingredientes

**(Para 4 personas)**

Morcilla de Palencia .....	<b>1 unidad</b>
Pera Conferencia del Bierzo ..	<b>2 unidades</b>
Cebolla de Palenzuela .....	<b>1 unidad</b>
Vino tinto DO Arlanza .....	<b>1 vaso</b>
Canela .....	<b>1 trocito</b>
Piñones de Pedrajas de San Esteban (Valladolid) .....	<b>20 gr</b>
Azúcar .....	<b>1 c.s</b>

## Elaboración

Pelar las peras y poner a cocer con el vino y la canela. Cuando estén tiernas las troceamos en cuadraditos.

Aparte, doramos la cebolla en juliana fina, añadimos la cucharada de azúcar y el vino sobrante de cocer las peras. Reducimos y colocamos sobre la pera.

Quitamos la piel a la morcilla (ya sea de cebolla o con más arroz), hacemos bolitas de un tamaño medio. Las pasamos por los piñones y las metemos al horno cinco minutos a 180 grados y las sacamos.

## Montaje del plato

Colocar las peras sobre la cebolla y encima la bolita o bolitas de morcilla. Añadir el caldo y coronar el conjunto con unos piñones y alguna flor comestible.

## Consejos

Se puede utilizar cualquier tipo de morcilla.  
 Se puede sustituir la cebolla por mermelada de pimienta.  
 Las peras, en vez de trocearlas, se pueden hacer puré.  
 Si no se encuentran piñones, se pueden sustituir por semillas de sésamo.

