



BUTIFARRA DULCE DEL EMPORDA CON MANZANA DE TORROELLA



INGREDIENTES: *(Para 4 personas)*

- 4 butifarras de unos 180 gr.
- 8 rebanadas de pa bien finas
- 150gr de azúcar
- 150gr mantequilla
- Agua
- 4 manzanas Golden



ELABORACIÓN:

1. Pondremos hacer xup-xup las butifarras y cubrimos de agua en una cazuela con un trozo de mantequilla y un poco de azúcar.
2. A media cocción le daremos la vuelta y un par de pinchadas.
3. En otra cazuela vamos cociendo las manzanas peladas y a cuartos o a mitades con mantequilla y azúcar hasta quedar un punto cocidas, doradas y brillantes.
4. Cuando las butifarras no tengan agua se empezaran a dorar y hacer caramelo. Mientras tanto agregamos las torradas para que se caramelicen con la butifarra.