

## Desayuno de Hobb Tresdedos

“Excelente, mi señor. Hobb acaba de preparar huevos duros, morcilla y manzanas estofadas con ciruelas. Las manzanas estofadas están deliciosas, salvo por las ciruelas. Yo no como ciruelas. Bueno, salvo una vez que Hobb las mezcló con castañas y zanahorias y las escondió en una gallina. Nunca confiéis en un cocinero, mi señor. Os dará ciruelas cuando menos lo esperéis.”

Danza de Dragones



**Desayuno potente** que mezcla sabores dulces como las ciruelas y salados como los huevos, ideal para aquellos que les encante el **gusto agridulce**.

### Componentes

- ★ Huevos
- ★ Morcilla
- ★ Manzanas estofadas con ciruelas pasas (receta a continuación)

Pon los huevos en una olla y cubre con agua fría. Pon la olla al fuego y súbelo. Deja que los huevos hiervan durante unos 10 minutos y después enjuágalos con agua fría.

Mientras los huevos se estén cocinando, deberás cocinar simultáneamente la morcilla y las manzanas. Sí, sabemos que eso requiere que vigiles de tres fuegos a la vez, pero tenemos fe en ti. La morcilla hay que cortarla en rodajas y freírla en mantequilla hasta que esté ligeramente crujiente. Sigue las instrucciones a continuación para las manzanas estofadas. Si todo va bien, todos los componentes de este desayuno deben terminar de cocinarse justo al mismo tiempo. Si alguna parte termina antes que las demás, tan solo manténla caliente hasta que puedas emplatar todo.

### **Manzanas estofadas con ciruelas pasas**

#### Ingredientes

- ★ 2 manzanas, peladas y cortadas en rodajas
- ★ 1 manzana, pelada y cortada en cubitos
- ★ 2 cucharadas de melaza
- ★ 1 - 2 cucharadas de brandy de manzana, sidra, ron o whisky (o agua ... ¡Aburrido!)
- ★ 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- ★ 1/4 taza de ciruelas picadas
- ★ 1/2 cucharadita de canela
- ★ 1/4 cucharadita de jengibre molido
- ★ 6 - 8 ralladuras de nuez moscada fresca
- ★ 1/4 cucharadita de pimienta de Jamaica
- ★ 1 pizca de sal

Añade el suficiente licor de tu elección como para cubrir tan solo el fondo de un cazo. Añade la mantequilla y la melaza y fúndelos juntos suavemente. Agrega las especias, las manzanas y las ciruelas pasas y remueve para mezclar. Pon a fuego lento, removiendo de vez en cuando, y cocina hasta que las manzanas estén tiernas - unos 15-30 minutos.