

Finger food de papa



Ingredientes

Cebolla de verdeo para espolvorear:

Pimienta:

Salchichas naturales: 2 Unidades

Huevos de codorniz: 4 Unidades

Papas grandes: 4 Unidades

Sal:

Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a una temperatura de 180°C.
- Comenzamos haciendo los vasitos con las papas. Para ello, las cortamos en cubos grandes y ahuecamos una de sus partes con ayuda de un sacabocado.
- Horneamos con un poco de aceite y sal durante 15 minutos a 180°C.
- Mientras tanto, cortamos las salchichas y las salteamos en una sartén con aceite.
- Sacamos los huevos de codorniz cortando con cuidado con un cuchillo la parte superior de los huevos.
- Luego, rellenas las papas con las salchichas. Colocamos el *huevo* de codorniz por encima, salpimentamos y cocinamos en el horno hasta que el *huevo* cuaje.
- Espolvoreamos con cebolla de verdeo picada y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/finger-food-de-papa>