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 180ºC.
- 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 180ºC.
- 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, rellenamos 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