

Huevos Escoceses

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Relish de Pepino

Sal: c/n A gusto

Cúrcuma: 1 cdita

Pepino: 1 unidad

Azucar rubia: 1/2 ta

Agua: 1 Taza

Vinagre de manzana: 100 c.c.

Relleno

Harina: c/n A gusto

Huevos cocidos 5 minutos y pelados: 6 Unidades

Morcillas: 2 Unidades

Orégano fresco: c/n A gusto

Salvia: c/n A gusto

Huevos batidos: c/n A gusto

Ciboulette: c/n A gusto

Pan Rallado: c/n A gusto

Salchicha parrillera: 600 Gramos

Preparación de la Receta

Relish de Pepino

- En una olla llevar a fuego pepino en cubos, azúcar, *vinagre de manzana*, *cúrcuma* en polvo, *cúrcuma* fresca rallada, agua y sal hasta *hervir*.
- Cocinar hasta obtener una textura de *almíbar*.
- Dejar enfriar y reservar hasta usar.

Relleno

- En un bowl mezclar la pulpa de la *morcilla*, el relleno de la salchicha, salvia, *ciboulette* y *orégano* fresco picado hasta integrar y formar una pasta.

- Con cuidado de no romper la yema cubrir los huevos con la mezcla de carnes hasta formar una pelota.
- Pasar por *harina*, *huevo* batido y pan rallado.
- Freír a 180° C hasta *dorar* y cocinar las carnes.
- Servir con el *relish*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/huevos-escoceses>