

Pancakes y huevos picantes

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para los huevos picantes

Aceite: A gusto

Chile Verde: 1/2 Unidad

Chile rojo: 1/2 Unidad

Cebollas de verdeo: 3 Unidades

Huevo: 2 Unidades

Salsa de ostras: A gusto

Para los pancakes

Huevos: 2 Unidades

Polvo de hornear: 2 cditas.

Manteca derretida: 120 g

Sal: 1 Pizca

Harina de Maíz: 1 y 1/2 Taza

Azucar: 1 y 1/2 Taza

Leche: 2 Taza

Preparación de la Receta

- Para los pancakes, en un bol mezclamos *harina* de maíz, azúcar, sal, polvo de hornear, huevos y leche hasta obtener una masa de consistencia espesa.
- Cocinamos en sartén caliente pincelada con *manteca* derretida de ambos lados hasta cocer la masa y *dorar* la superficie. Reservamos.
- Para los huevos picantes, cortamos rodajas de *chile* jalapeño rojo y verde y de *cebolla* de verdeo. Reservamos.
- En una sartén, con aceite, freímos los huevos pero antes de terminar la cocción agregamos chiles y cebollas.
- Servimos sobre los pancakes y terminamos con salsa de ostras por encima.

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