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 ma&iacute

- Z, 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 jalape&ntilde

- O 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