Scotch Eggs

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Huevos batidos: 2 Unidades
Pepinillos: 8 Unidades
Huevos de corral cocidos: 8 Unidades
Nuez Moscada: 1 Pizca
Perejil fresco: 1 Manojo
Aceite De Oliva: c/n
Cebollitas encurtidas: 8 Unidades
Harina: 100 Gramos
Mostaza inglesa: 1 cda
Pan Rallado: 150 Gramos
Salchichas frescas: 4 Unidades
Cebolletas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Poner 8 huevos en una *cacerola* con agua fría y llevarlos a ebullición.
- *Hervir* durante 3 a 4 minutos, luego transferir a un recipiente con agua fría.
- Una vez fríos, pelarlos cuidadosamente.
- Quitar la piel a las salchichas y desmenuzar la carne.
- Picar las hierbas y añadir a la carne de salchicha junto con una cucharadita de nuez moscada, la *mostaza* y un pellizco de sal y de pimienta negra.
- Mezclar bien y hacer 5 bolas
- Poner e un plato la *harina*, en otro el pan rallado y en otro dos huevos batidos
- Coger una bola de carne y sobre la palma de la mano, hacer un hueco.
- Poner el *huevo* encima y cubrir con carne por todos lados cuidando que la carne quede igual de gruesa por todos lados.
- Pasar la bola por *harina*, luego por *huevo* batido y luego por pan rallado.
- Calentar el aceite en una sartén profunda y freír los huevos hasta que estén bien dorados por todos lados.
- Colocar en un plato con papel absorbente.
- Servir con pepinillos y cebollitas encurtidas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/scotch-eggs