Scottish Eggs



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite para freir: c/n
Huevos: 8 Unidades
Orégano fresco: c/n
Salvia Fresca: c/n
Harina: 1 Taza
Ciboulette: c/n
Pan Rallado: 1 Taza
Salchicha parrillera: 2 Unidades
Sweet chilli sauce: c/n

Preparación de la Receta

- Cocinar 6 huevos durante 5 minutos en agua hirviendo.
- Quitar del agua y cortar la cocción en agua fría.
- Abrir las salchichas parrilleras y remover la carne dentro de la tripa
- Llevar a un bowl
- Picar la salvia y el *orégano* y agregar a la carne
- *Pelar* los huevos, *rebozar* con la carne de *cerdo* tratando de hace una capa bien fina.
- Pasar por *harina*, *huevo* batido y pan rallado y freír en abundante aceite caliente.
- Cortar al medio y servir con *ciboulette* picada y salsa sweetchilli.

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