

Scottish Eggs

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite para freír: 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 hacer 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>