

**Creador:** karmela **Recetizador:** josu



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

se cuecen los huevos los partimos al medio y vaciamos la yema juntar el foie gras con las yemas y rellenar los huevos despues los pasamos por harina huevo y pan rallado y los freimos en abundante aceite

## Ingredientes para 4 personas :

- 8 huevos cocidos
- 1 lata de foie- gras
- - Huevo para rebozar
- - Harina - Pan rallado

## Preparación:

### Paso 1

se pueden acompañar con mahonesa