huevos rellenos de foigras

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karmela



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 foigras 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