

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

si puedes mejor freir en freidora quedaran mas igualadas.

Descripción:

esta es mi version de una receta inglesa que me dio una amiga.a los niños les encanta.

Ingredientes para 4 personas :

- 8 salchichas de carniceria
- 8 huevos de codorniz
- pan rallado
- aceite para freir
- salsa barbacoa y mostaza

Preparación:

Paso 1

cocer y pelar los huevos, quitamos la piel a una salchicha hacemos una bola con ella y aplastamos ,en el centro ponemos un huevo y envolvemos hasta hacer una bola, pasamos por pan rallado y freimos en aceite a temperatura media para que se haga bien la carne escurrimos en papel absorbente ,repetimos con todas las salchichas y servimos acompañadas de salsa barbacoa y mostaza.