Scotch Egg (INGLATERRA)

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

Creador: Babanzo **Recetizador:** tania Segura

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
La carne se puede aliñar con las especias que más nos guste.

Descripción:

Es un plato inglés de mediados del siglo 18. Se sirve frío acompañado de ensalada y relish (condimento cuyo principal objetivo es el de reforzar sabores de algún alimento, el ingrediente principal suele ser un encurtido de frutas o verduras cocinadas y finamente picadas). Son ideales para llevarlos para comer en la playa.

Ingredientes para 6 personas :

- 6 huevos
- 600 gr. de salchicha fresca o carne picada mixta
- Una pizca de nuez moscada
- Una pizca de chile en polvo
- Harina
- 2 huevos batidos
- Perejil picado
- Pan rallado

Preparación:

Paso 1

Cocer 6 minutos (contar desde que el agua empieza a hervir de nuevo) los huevos.

Paso 2

Sacar la carne de las salchichas y picarla muy fina.

Paso 3

En un bol agregarle las especias y el perejil al gusto y mezclar.

Paso 4

Cubrir cada huevo cocido con la carne.

Paso 5

Empanar y freir.