

# Scotch Egg ( INGLATERRA )



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** andrea suarez



**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.*