



HUEVOS ESCOCESES.



Nivel:
Medio

Tiempo:
🕒 45 Min

Porciones:
4 Porciones



¿Qué necesitas?

- 6 Huevos Bachoco®
- 500 Gramos de carne molida de pavo Bachoco®
- 1 Litro de agua
- 1 Cucharada de perejil picado
- 2 Cucharadas de mostaza dijon
- 2 Cucharadas de harina
- 1 Taza de pan molido
- 1 Taza de aceite vegetal
- Sal y Pimienta



1. En agua hirviendo cuece 4 huevos por 15 minutos. Después retírales el cascarón.
2. Mezcla la carne molida de pavo con el perejil y la mostaza. Salpimienta al gusto.
3. Enharina los huevos cocidos y cúbrelos con la carne molida. Empaniza con el pan molido.
4. Frielos a fuego bajo por 10 minutos, asegurándote de que la carne de pavo esté bien cocida. Sirvelos calientitos y acompáñalos con salsa picante, cátsup y mostaza.

¡A comer!

Bachoco.