

Huevos escoceses



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/huevos-escoceses>

Preparación

Ponga el agua a hervir en una cacerola. Ponga los 4 huevos. Cocine a fuego lento durante 6 - 7 minutos y transferir a un recipiente con agua fría. Dejar enfriar. Pelar los huevos pasados por agua con cuidado. Con 6 - 7 minutos de cocción los huevos no están perfectamente cocidos por lo que el huevo estará muy dócil. Realice la operación con cuidado. Reserve. Preparar 3 tazones. En el primero, poner la harina mezclada con la mostaza en polvo, la sal y la pimienta. En el segundo, poner 1 o 2 huevos ligeramente batidos. Y en el tercer tazón, coloque el pan rallado con la nuez moscada, el tomillo fresco, un poco de sal y de pimienta. Coloque un trozo de film transparente, ligeramente rociado con aceite. Coloque sobre el film una taza de carne picada y esparcir hasta formar una capa. Mojar los huevos pasados por agua en el tazón de harina y cubrirlo bien. Luego colocar el huevo en el centro de la carne picada y cerrar el papel film formando una bola (como un paquete). Asegúrese de que el huevo se mantiene en el centro. Retire el papel film y termine de formar la bola con la palma de sus manos. Mojar las bolas en el tazón con el huevo batido prestando atención

Ingredientes

- 4 Huevos
- 1-2 Huevos
- 1 taza/s Pan rallado
- 2 puñado/s Tomillo fresco
- 1/2 taza/s Harina
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 cantidad mínima Mostaza en polvo
- 1 cantidad mínima Nuez Moscada
- 1 poco Aceite de oliva
- 4 taza/s Carne picada

Categorías

Un día normal, Económico, Carne, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

de que se recubran bien. Luego pasarlos por el tazón de pan rallado. Poner los huevos en una bandeja para hornear engrasada.

Hornear en un horno precalentado a 200°C durante unos 25 - 35 minutos o hasta que estén doradas. Fuente:

<http://www.apronandsneakers.com/>

