

Sandwiches de huevo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 8min

Tiempo total: 23min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/sandwiches-de-huevo>

Preparación

Coloque los huevos en una cacerola y cubra con agua fría. Añadir una cucharadita de sal. Dejar la olla destapada, lleve el fuego a alto. Tan pronto como el agua empiece a hervir, apagar el fuego y tapar. Después de 10 minutos, retirar la tapa y deje correr agua fría sobre los huevos durante 1 minuto. Para pelar, golpee suavemente cada huevo contra el mostrador. Iniciar la descamación en el extremo ancho, donde hay una bolsa de aire. Para hacer la ensalada de huevo: Mezclar todos los ingredientes y enfríe. Coloque un poco de la mezcla en una rebanada de pan y tape con la otra. Unte el exterior con manteca y dore en una sartén 4 minutos de cada lado.



Ingredientes

- 6 Huevos
- 1/2 taza/s de Apio cortado en cubitos
- 2 2/1 cucharada/s Mayonesa
- 1 cucharada/s Vinagre
- 1/4 cucharadita/s Cebolla deshidratada
- 1/2 cucharadita/s Salsa inglesa
- 1 cucharada/s Sal
- 1 poco Pimienta
- 8 rebanadas Pan
- 4 cucharada/s Manteca blanda

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Rápida, Para/con niños, Familia, Snacks, Otro