

Receta de Huevos a la Escocesa

12 Ene 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os propongo preparar esta receta de origen Británico, seguro que cuando probéis estos **Huevos a la Escocesa**, ya no faltarán en vuestro menú, son muy fáciles de preparar y muy ricos como aperitivo o en comidas campestres.

Ingredientes

- Huevos frescos (uno o dos por persona)
- Chorizos criollos (uno por cada huevo)
- Pan rallado
- Nuez moscada (media cucharadita)
- Pimienta negra (media cucharadita)
- Tomillo fresco
- Huevo batido (uno o dos)
- Harina (cuatro o cinco cucharadas)
- Mostaza (una cucharada)
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner a cocer los huevos con agua y un poco de sal, pelarlos y reservar
2. Quitar la piel a los chorizos y colocarlos sobre un trozo de fil transparente individual, darle forma de bola y después aplastarlos sobre el plástico lo máximo posible
3. Colocar encima de cada bola aplastada un huevo cocido y pelado y cerrar el fil como si fuera un saquito, darle forma de bola y seguidamente hacer lo mismo con todos los demás huevos, después quitarles el film transparente
4. Batir los huevos en un bol
5. En otro bol mezclar la harina con la mostaza y en otro bol mezclar el pan rallado con la nuez moscada, la pimienta, un poco de sal y el tomillo
6. Pasar los huevos preparados primero por harina y a continuación por el huevo batido, finalmente pasarlos por la mezcla de pan rallado
7. Precalentar el horno a 200º y meter los huevos durante unos 25 minutos o hasta que estén dorados
8. Se pueden hacer fritos en aceite de oliva, aunque en el horno tienen menos calorías y empachan menos
9. También podéis cambiar el chorizo por salchichas de carne, también quedan muy ricos
10. Servir calientes o templados e incluso fríos y....buen provecho!!!