

Receta de Corazones de Salchichas Rellenos

06 Abr 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta original receta de **Corazones de Salchichas Rellenos**, podéis prepararlos como aperitivo, para una cena ligera e incluso para un buen desayuno, espero que os guste.

Ingredientes

- Salchichas de frankfurt (según comensales)
- Huevos
- Ensaladilla u otro tipo de ensalada
- Revuelto de trigueros o setas
- Repollo rehogado (opcional)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Cortar las salchichas por la mitad a lo largo sin llegar al final, darlas la vuelta y juntar los extremos con un palillo para que no se suelten
2. Poner una sartén al fuego con un poco de aceite y cuando esté caliente, freír los corazones
3. En el centro podéis echar uno o varios huevos para que se frían dentro del corazón de salchicha
4. Sacar y colocar en una fuente
5. Rellenar el resto de corazones con ensaladilla, revuelto de trigueros o setas, algún tipo de ensalada o cualquier cosa que se os ocurra
6. Servir en platos individuales como cena rápida, aperitivos e incluso en vuestros desayunos y....buen provecho!!!