

# Huevo empanizado con aderezo de chipotle y albahaca



Tiempo de  
preparación

15 min.

Porciones

4

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

## Ingredientes

8 piezas de Huevo San Juan Cocido

2 piezas de Huevo San Juan fresco

Aceite vegetal

ADEREZO:

2 cucharadas de mayonesa

1 cucharada de chipotle en lata

2 cucharaditas media crema Aceite de oliva

2 dientes de ajo

2 cucharadas de vinagre

#### EMPANIZADO:

Harina Pan molido Tomillo, orégano y paprica Sal y pimienta

### Preparación

Licuar y sazonar todos los ingredientes para el aderezo. Pasar el huevo cocido por harina, después por el huevo fresco batido, sazonar el pan molido con tomillo, orégano y paprica. Por último pasar el huevo por el pan molido y freír hasta que esté dorado