

Esferas de carne con huevo



Tiempo de
preparación

50 min.

Porciones

2

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

3 huevos cocidos San Juan

2 claras de huevo San Juan

½ kg de carne molida de res

¼ de tocino

2 cdas de cebolla finamente picada

1 diente de ajo finamente picado

1 cd de perejil picado

½ taza de pan para empanizar

1 lt de aceite

Sal al gusto

Preparación

Tanto la carne como el tocino pedirle carnicero que muela junta.

Separa los huevos cocidos la clara ira en cuadritos y la yema la incorporaras a la mezcla de la carne.

En un tazón colocar la carne, agrega la cebolla, el perejil, el ajo, la sal, el pan molido, las claras crudas y las yemas cocidas con esto has una masa homogénea.

A continuación toma pequeñas porciones de carne y forma esferas has un pequeño espacio con tu dedo y coloca un cuadrito de huevo cocido, envuelve y vuelve a formar la esfera.

En un sartén hondo coloca aceite y cuando este caliente, ve colocando las esferas.

Saca en una servilleta para que esta absorba el aceite restante y listo.

Presenta en un plato, primero coloca una cama de esferas, encima otra cama pero más pequeña, la idea es formar con estas esferas un árbol de navidad.

Esta receta es deliciosa y crujiente.

¡Buen Provecho!