

Botana de huevo cocido con aderezos de cilantro y chipotle



Tiempo de
preparación

30 min.

Porciones

4

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

Ingredientes:

12 piezas de huevo cocido San Juan

3 rebanadas de pan de caja

¼ manojo de cilantro

800g de mayonesa

2 piezas de limón

2 piezas de chile serrano

1 lata pequeña de chile chipotle

Mostaza

Ajo

Salsas maggi e inglesa

Aderezo de chipotle (licuar):

400g mayonesa

3 chiles chipotles

2 cucharadas de mostaza

1 diente de ajo

40ml de salsa maggi e inglesa

Sal al gusto

Aderezo de cilantro:

Licuar

400g de mayonesa

Cilantro

1 pieza de chile serrano

Jugo de limón y sal al gusto

Preparación

Procedimiento:

Cortar en rodajas gruesas el huevo cocido y reservar; cortar en cubos el pan de caja ponerlos en una charola para hornear rosearlos con aceite de oliva, hiervas finas y dejarlos en el horno hasta que queden crujientes.