Huevos envueltos con carne

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
37 min.	3	Comida	Fácil

.

Ingredientes

Estos ricas piezas de Huevos San Juan® envueltas con carne te van a encantar, puedes servirlas como botana o como plato fuerte, pues funcionan como una comida completa también. Puedes combinarlos con varios aderezos, para que todos tus invitados disfruten.

- Piezas de Huevo San Juan.

- 2 tazas de carne molida de res.

- 1/2 taza de cebolla finalmente picada.

- 1 pieza de ajo finamente picada.

- 1 cucharada de nuez moscada.

- 2 cucharadas de perejil finamente picado.

- 1 taza de harina para empanizar.

- 2 piezas de Huevo San Juan revueltas para empanizar.

- 1 taza de pan molido.

Cantidades necesarias de:

- Sal.

- Pimienta.

- Aceite vegetal.

- Cebollín.

- Aderezo queso azul.

Preparación

1. En una olla con agua hirviendo, cocina los huevos por 12 minutos. Saca y coloca en un bowl con agua y hielos para enfriar por completo y sea más fácil pelarlos.

2. En un bowl mezcla la carne molida con la cebolla, el ajo, sal, pimienta, la nuez moscada y el perejil, hasta integrar todos los ingredientes.

3. Forma un círculo con la mezcla de carne de 1 cm de grosor y con ayuda de tu mano, cubre el Huevo San Juan® por completo.

4. Para empanizarlo, coloca la harina, el huevo y el pan molido en 3 recipientes, respectivamente y pasa las bolitas por la harina, después por el huevo y finalmente por el pan molido.

5. En una olla calienta el aceite a fuego medio y fríe las bolitas por 5 minutos, hasta

que estén doradas. Saca y deja en un plato con papel absorbente.

6. Sirve en un plato extendido y decora con cebollín. Acompaña con aderezo de queso azul.