

Maggi



BOCADITOS DE HUEVO Y PESCADO

Deliciosos Bocaditos de huevo y pescado

12 porciones porciones / Dificultad baja / 15 minutos

INGREDIENTES

3 huevos duros cortados en rueditas.
1 taza de pescado cocido y desmenuzado.
½ sobre de Caldo Gallinita MAGGI®.
1 sobre de Naranja Agria MAGGI®.
¼ taza de cebolla cortada finamente.
½ taza de papas en cuadritos y cocidas.
½ taza de zanahorias en cuadritos y cocidas.
½ taza de queso crema.
12 unidades pequeñas de pan tostado o galletas.
Pimienta blanca molida al gusto.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. En un bol, condimenta el pescado, previamente cocido y desmenuzado con la Naranja Agria MAGGI®, disuelta en un cuarto de taza de agua.
2. Incorpora al bol la cebolla, las papas, la zanahoria, el queso crema y medio sobre de Caldo Gallinita MAGGI®, con una cucharadita de aceite. Mezcla bien.
3. Rectifica el sabor con sal y pimienta.
4. En cada galleta o rebanada de pan, añade primero una ruedita de huevo duro y luego la pasta de pescado.