



HUEVOS A LA ALEMANA

Deliciosos Huevos a la Alemana para 2

2 porciones porciones / Dificultad baja / 20 minutos

INGREDIENTES

4 huevos duros partidos al medio.
1 tableta de Caldo de Gallina Mi Sabor MAGGI®.
6 cucharadas de mantequilla.
2 cucharadas de harina de trigo.
½ taza de Leche Evaporada CARNATION®.
1 cucharada de mostaza.
1 pizca de azúcar.
Pimienta blanca molida al gusto.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. En una sartén profunda, a fuego medio, derrite la mantequilla e incorpora la harina formando una pasta.
2. Añade la Leche Evaporada CARNATION® y la tableta de Caldo de Gallina Mi Sabor MAGGI®, previamente triturada.
3. Remueve hasta que obtengas una salsa cremosa. Puedes añadir agua si lo requiere.
4. Adiciona la mostaza y una pizca de azúcar. Bate bien buscando que la mezcla quede lo más homogénea posible.
5. Rectifica el sabor con sal y pimienta blanca.
6. Sirve los huevos bañados en esta salsa.