



HUEVOS A LA PARMENTIER

Comparte estos Huevos a la Parmentier para 4

4 porciones porciones / Dificultad baja / 35 minutos

INGREDIENTES

8 huevos duros.
1 taza de jamón picadito.
1 sobre de Sazón Costillita Ahumada MAGGI®.
¼ taza de Leche Evaporada CARNATION®.
6 tazas de puré de papas.
2 cucharadas de perejil picado.
2 cucharadas de harina de trigo.
4 huevos batidos.
1 taza de pan molido.
Pimienta al gusto.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. Pica los huevos duros por la mitad y retira las yemas.
2. En una batidora, agrega las yemas cocidas, el jamón, la Leche Evaporada CARNATION® y el sobre Sazón Costillita Ahumada MAGGI®. Bate bien para homogeneizar todos los ingredientes y obtener una masa de textura espesa.
3. Rellena los huevos partidos por la mitad con la masa.
4. Lleva el resto de la masa a un bol y mezcla con el puré de papas. Incorpora el perejil y la harina de trigo. Sazona con sal y pimienta.
5. Vuelve a unir las mitades de los huevos rellenos, presionando suavemente.
6. Ahora, envuelve cada huevo dentro de una bola de masa de papa, cuidando que quede de forma redonda.
7. Empaniza las bolas pasándolas primero por huevo crudo batido y luego por pan molido.
8. Fríe las bolas en aceite bien caliente. Sirve inmediatamente.