El Chefxu



PLATOS PRINCIPALES

Bolovos

15min 1 ración

Ingredientes

- Huevo cocido
- Carne picada
- Perejil
- Sal
- Pimienta negra
- Harina
- Huevo batido
- Pan rallado

Elaboración

1. Mezcla la carne picada con un huevo, un poco de perejil, pimienta negra y sal hasta que se integre muy bien
2. Hierve un huevo y pélalo
3. Haz una bola con la carne, aplástala y mete el huevo dentro
4. Pásalo primero por harina, luego por huevo batido y por último por pan rallado
5. Cocínalo en el air fryer a 190 grados durante 15 minutos
6. Si lo prefieres, fríelo en abundante aceite
7. Quita el exceso de aceite con un plato y una servilleta

RECOMENDACIONES

Versión propia con un poco de parmesano y un poco de mayonesa.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu
cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu