HerZechef



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGANO

Huevos chilenos con salsa agripicante

4 raciones 359 kcal

Ingredientes

Huevos

- **100 gr** de harina de trigo
- **50 gr** de harina de maíz
- **1 sobre** de polvos para hornear
- **1 cucharadita** de cúrcuma
- **1/2 taza** de agua
- Aceite de girasol

SALSA

- **80 gr** de azúcar
- **30 gr** de harina de maíz
- **20 ml** de vinagre
- **1/2 taza** de agua
- **1 cucharada** de pimentón dulce
- Chile al gusto

Elaboración

HUEVOS

1. Poner los huevos en agua fría y, cuando arranquen a hervir, cocinarlos siete minutos
2. Enfriarlos en agua congelada

MASA

3. En un bol, mezclar la harina de trigo, la harina de maíz, un sobre de polvos para hornear y una cucharadita de cúrcuma
4. Añadir una tasita de agua y mezclar hasta obtener una masa que no sea ni muy líquida ni muy espesa, en la que se pueda meter un huevo

SALSA

5. En un cazo, añadir el azúcar, la harina de maíz, el agua, el vinagre, una cucharada de pimentón dulce y el picante
6. Mezclar a fuego medio bajo hasta que la salsa quede tan espesa como se indica en el video

MONTAJE

7. Freír los huevos cubiertos de masa en aceite de girasol bien caliente

8 Cubrirlos bien de salsa por encima

RECOMENDACIONES

Enfriar los huevos en agua congelada para que sean mucho más fáciles de pelar.

POR RACIÓN	11 g Proteínas	9,8 g Grasas	58 g Hidratos	3 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef

cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto