

Receta de huevos tontos



Receta de huevos tontos

Los huevos tontos son un platillo tradicional muy antiguo que se dice habría surgido en tiempos de escasez ya que esta elaborado con ingredientes muy sencillos y económicos.

¿Cómo hacer huevos tontos?

Si bien hoy en día existen múltiples variaciones al preparar esta receta de huevos tontos, en su versión original puedes utilizar pan rallado o pan de molde en vez de pan viejo, lo que combinado a los huevos permite obtener una merienda energética y nutritiva, que aporta calorías, proteínas, vitaminas y colesterol.

Información Nutricional

Categoría: [Aperitivos](#)

Cocina: Española

Calorías: 300

Vitaminas: B6, B12, D, E, K

Minerales: Fósforo, Selenio, Potasio

Preparación: 15 minutos

Cocción: 10 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de huevos tontos

Ingredientes

- 500 g de miga de pan viejo
- 6 dientes de ajo
- 2 huevos
- 1 ramita de perejil
- Leche
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Preparación

- 1. Desmenuzar la miga del pan, reservar en un bol mediano y añadir leche hasta remojar, sólo hasta que miga absorba todo el líquido.
- 2. Añadir los los huevos, los ajos muy picados, el perejil picado y una pizca de sal, revolver todo con una cuchara hasta obtener una mezcla homogénea y consistente, cubrir con papel film y reposar en la nevera por 60 minutos.
- 3. Calentar el aceite a 180°C (356°F) y con la ayuda de

dos cucharas grandes tomar un poco de mezcla y dar forma de pequeñas croquetas, sumergir cuidadosamente y freír un par de minutos por ambos lados hasta que estén bien dorados, escurrir estilar sobre papel absorbente.

- 4. Servir los huevos tontos inmediatamente y decorar con un poco de cilantro fresco recién picado.

Olla a presión



[Olla a Presión y Freidora de Aire 9 en 1 - 7.5 Litros - 1760 W](#)

[Ver Precio](#)

Recomendamos

[Bacalao encebollado](#)

[Lenguado a la sidra](#)