

## "HUEVOS LISTOS"

### **Ingredientes:**

150grs. de longaniza .- 4 huevos

unos 100 grs. más o menos de pan rallado.- ajo, perejil y sal

1 litro de agua.- una pastilla de caldo

aceite para freír.- unos trocitos más de longaniza.

### **Preparación**

Con la máquina en marcha echar los ajos y el perejil para que se piquen.

Echar también con la máquina en marcha la longaniza, para que se pique.

Añadir los huevos y mezclar unos segundos

Añadir el pan rallado y la sal y volver a mezclar (ha de quedar una masa con cierta consistencia, aunque no muy dura)

Retirar a un recipiente esta masa y freírla poniendo pequeños montoncitos en el aceite caliente con la ayuda de unas cucharillas. Freír también en este aceite los trocitos de longaniza que nos quedan. Una vez fritas las bolitas y la longaniza, reservar.

Poner en el vaso la mariposa el agua y la pastilla de caldo y llevar a ebullición, cuando hierva, poner las bolitas y la longaniza fritas y programar 10 minutos temperatura 100° velocidad uno. Listo para comer.

Queda como una sopita con bolitas. Está riquísimo, al menos a nosotros nos gusta, espero que a vosotros también.

Receta de Ana Mary Pelegrin