



Kosher para Pesach

Matzo Brei, adaptada del libro recetas festivas de Joan Nathan

Preparación: 2-3 hora, aproximadamente

ingredientes

- 3 pedazos de matzo
- 2 huevos grandes, batidos
- sal y pimienta para probar
- 2 cucharadas de grasa de pollo, aceite o mantequilla para freír
- azúcar y canela, miel, sirope de Maple o catsup.

preparación

Hierve 4 tazas de agua y vierte en un bol. Rompe los matzos en trozos y remojar por 5 minutos. Drena y aprieta ligeramente para secarlos. Regresa los matzos al bol.

Mezcla los huevos y la sal y la pimienta con los matzos.

Calienta la grasa de pollo, el aceite, o la mantequilla en un sartén. Tomando cucharadas de una en una, friendo poco a poco. Puedes hacer varios panqueques o uno grande. Cuando este dorado de un lado, voltéalo con dos espátulas y fríelo del otro lado. Sirve así como sale o ponle canela y azúcar, miel, sirope de Maple ¡o hasta catsup!