



Huevos «marineros»

Descripción

default watermark



Recetas de huevos rellenos hay miles, en cada casa habrá; varias y muy ricas, lo mismo que en *Este* blog. La receta que presento hoy es de *« cosecha propia »*, aunque seguro, seguro, que ya existe por esos *« mundos de Internet »*

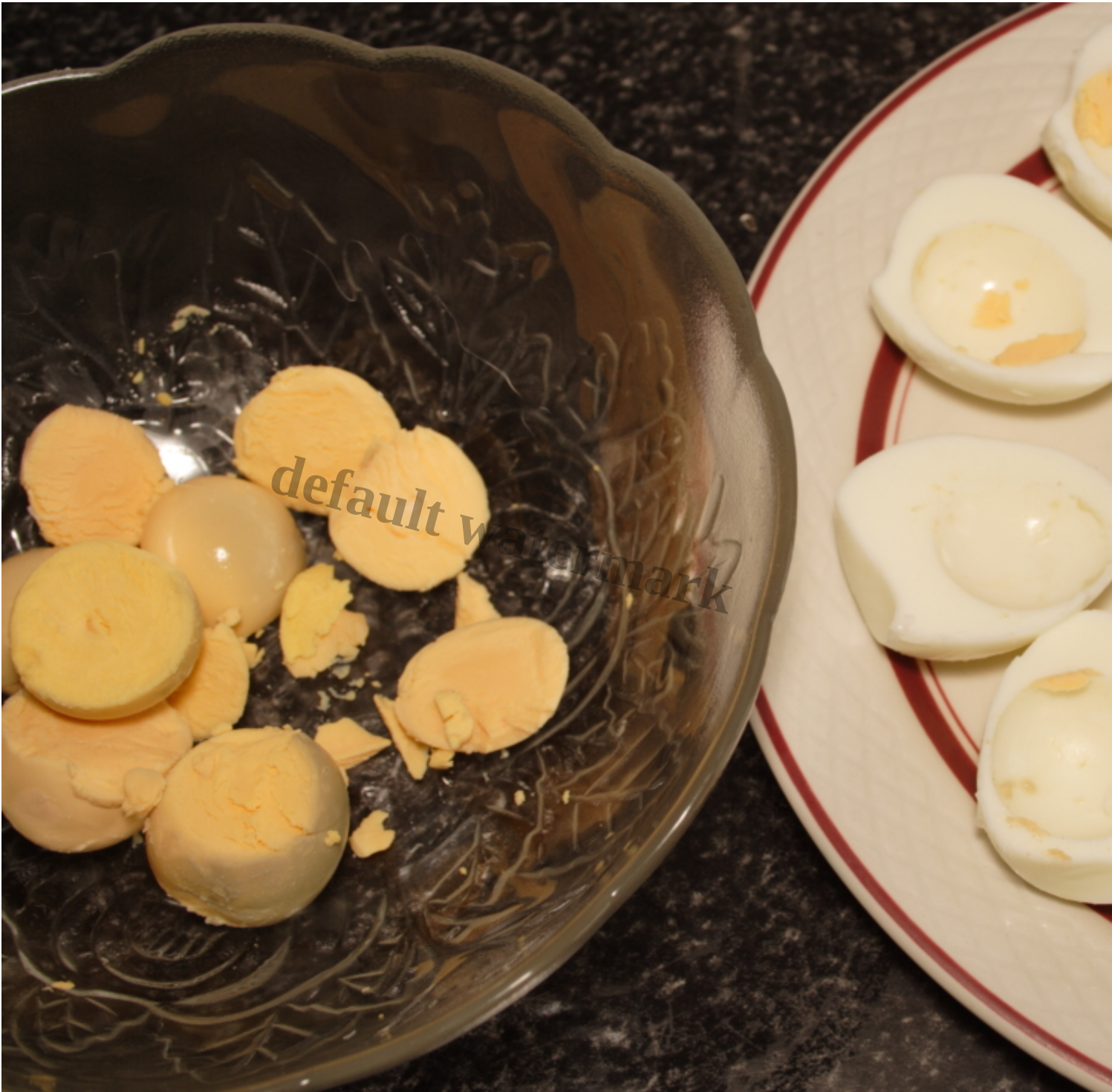
Enlaces otras recetas con huevos: [Huevos rellenos « sencillos »](#), [Huevos « mimosa »](#), [Huevos rellenos « envueltos »](#), [Huevos con patatas al horno](#).

Ingredientes: **(Para cuatro personas).**

- 8 huevos.
- 100 gr de gambas. He elegido congeladas y peladas.
- 180 gr de bonito en aceite ya escurrido.
- 40 gr de salmÃ³n ahumado.
- 4 palitos de cangrejo pequeÃ±os.
- 1/4 de cebolleta pequeÃ±a.
- Mayonesa para ligar los ingredientes.
- Perejil picado para decorar.

PreparaciÃ³n:

Cocemos los huevos enteros y con cÃasca en agua durante 10 minutos. Una vez cocidos escurrimos y refrescamos bajo el grifo. Los pelamos, cortamos por la mitad a lo largo, retiramos las yemas y disponemos en el plato o bandeja de presentaciÃ³n las claras. Reservamos.



Cocemos las gambas en agua con sal durante un minuto, escurrimos, refrescamos con agua fría y reservamos.

Vamos picando de forma muy menuda los ingredientes. Reservamos.

En un bol amplio ponemos las yemas, reservamos un par para decorar, las aplastamos con un tenedor, añadimos el resto de los ingredientes, excepto la mayonesa, **picados muy menudos**, mezclamos bien e incorporamos la mayonesa justa para que ligen los ingredientes.



Removemos y con ayuda de una cucharilla de postre vamos rellenando las claras. Hecho Ã©sto, decoramos a gusto: con las yemas reservadas deshechas y perejil picado, con cebollino picadoâ!

Â¡Vaya presencia!



Consejo: Los huevos y las gambas se pueden cocer la vÃspera, asÃ tendremos algo de trabajo adelantado. Los podemos poner como plato principal, como aperitivo tambiÃ©n serÃan una buena opciÃ³n.

Visítanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones, recetas o consultas en el correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante las nuevas recetas, suscríbete en el botón «suscribir» en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Aperitivos
2. Huevos

Fecha de creación

mayo 29, 2018

Autor

admin

default watermark