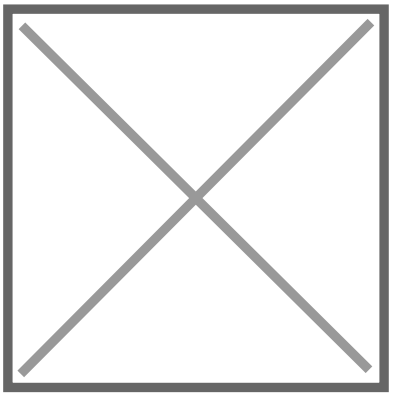
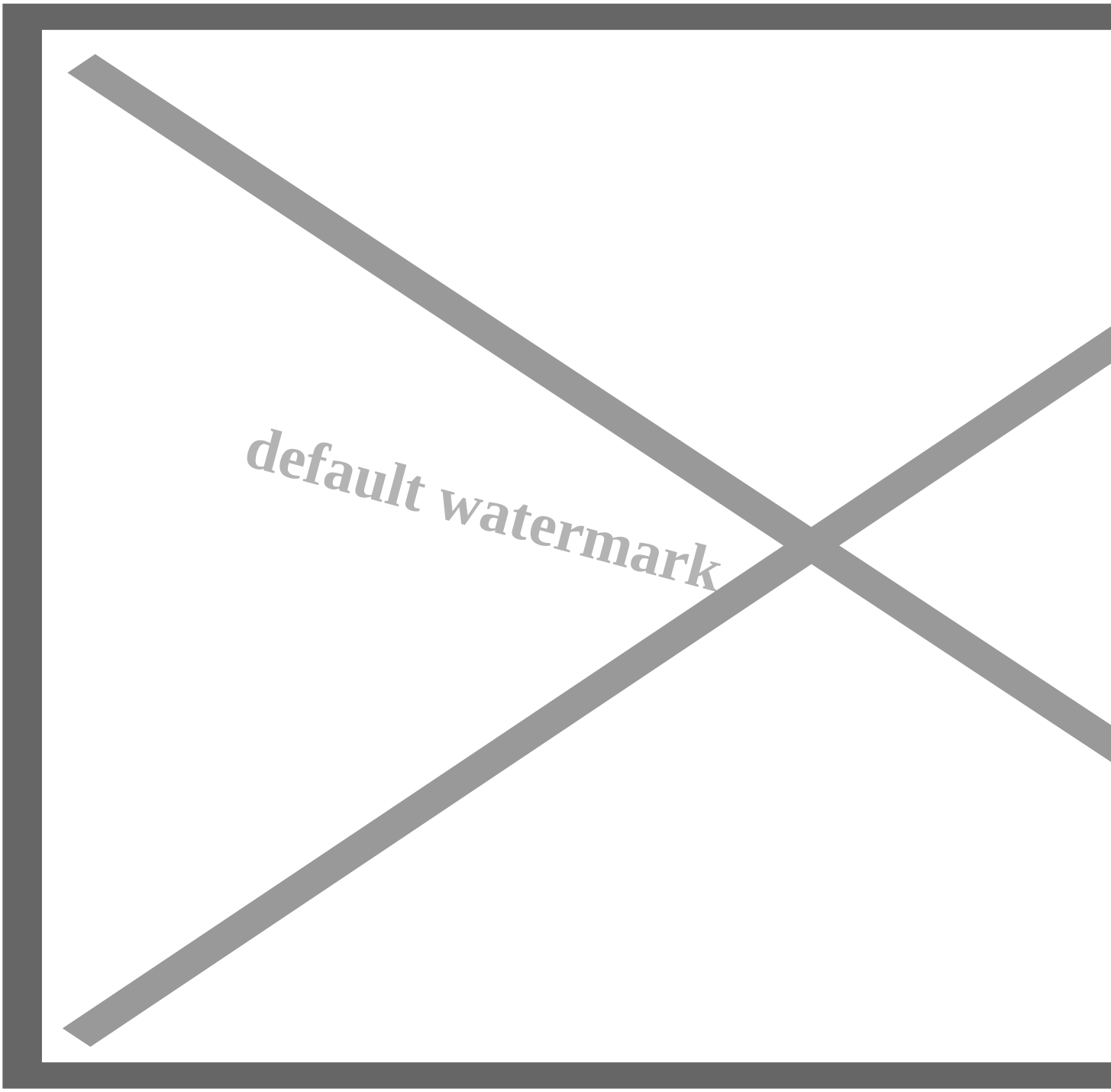


Huevos Â«marinerosÂ»

DescripciÃ³n

default watermark



Recetas de huevos rellenos hay miles, en cada casa habrÃ¡ varias y muy ricas, lo mismo que en Ã©ste blog. La receta que presento hoy es de Â«cosecha propiaÂ», aunque seguro, seguro, que ya existe por esos Â«mundos de InternetÂ»

Enlaces otras recetas con huevos: *Huevos rellenos Â«sencillosÂ»*, *Huevos Â«mimosaÂ»*, *Huevos rellenos Â«envueltosÂ»*, *Huevos con patatas al horno*.

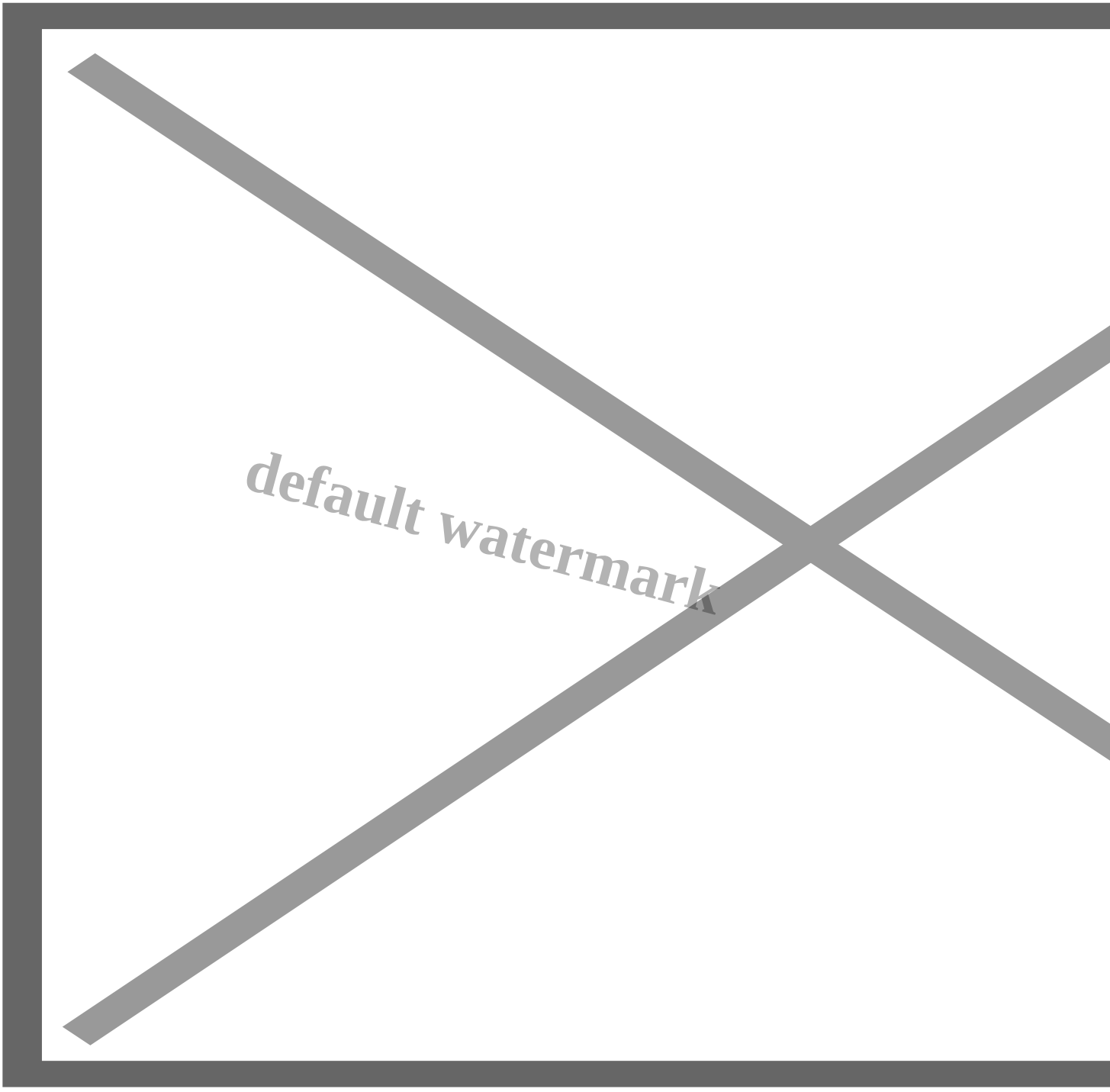
Ingredientes: **(Para cuatro personas).**

- 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:

default watermark

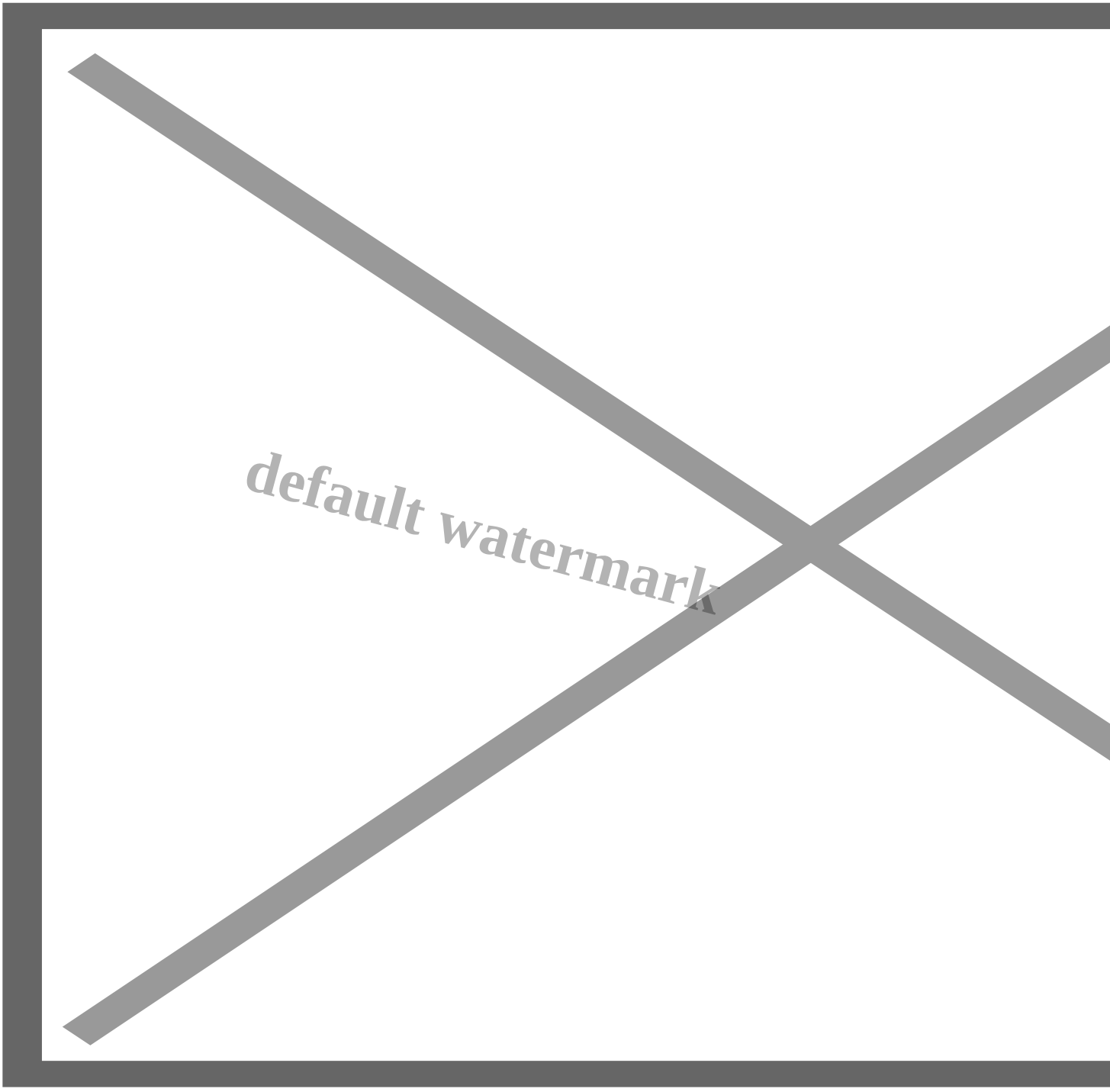
Cocemos los huevos enteros y con cÃ¡scara en agua durante 10 minutos. Una vez cocidos escurrimos y refrescamos bajo el grifo. Los pelamos, cortamos por la mitad a lo largo, retiramos las yemas y disponemos en el plato o bandeja de presentaciÃ³n las claras. Reservamos.



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

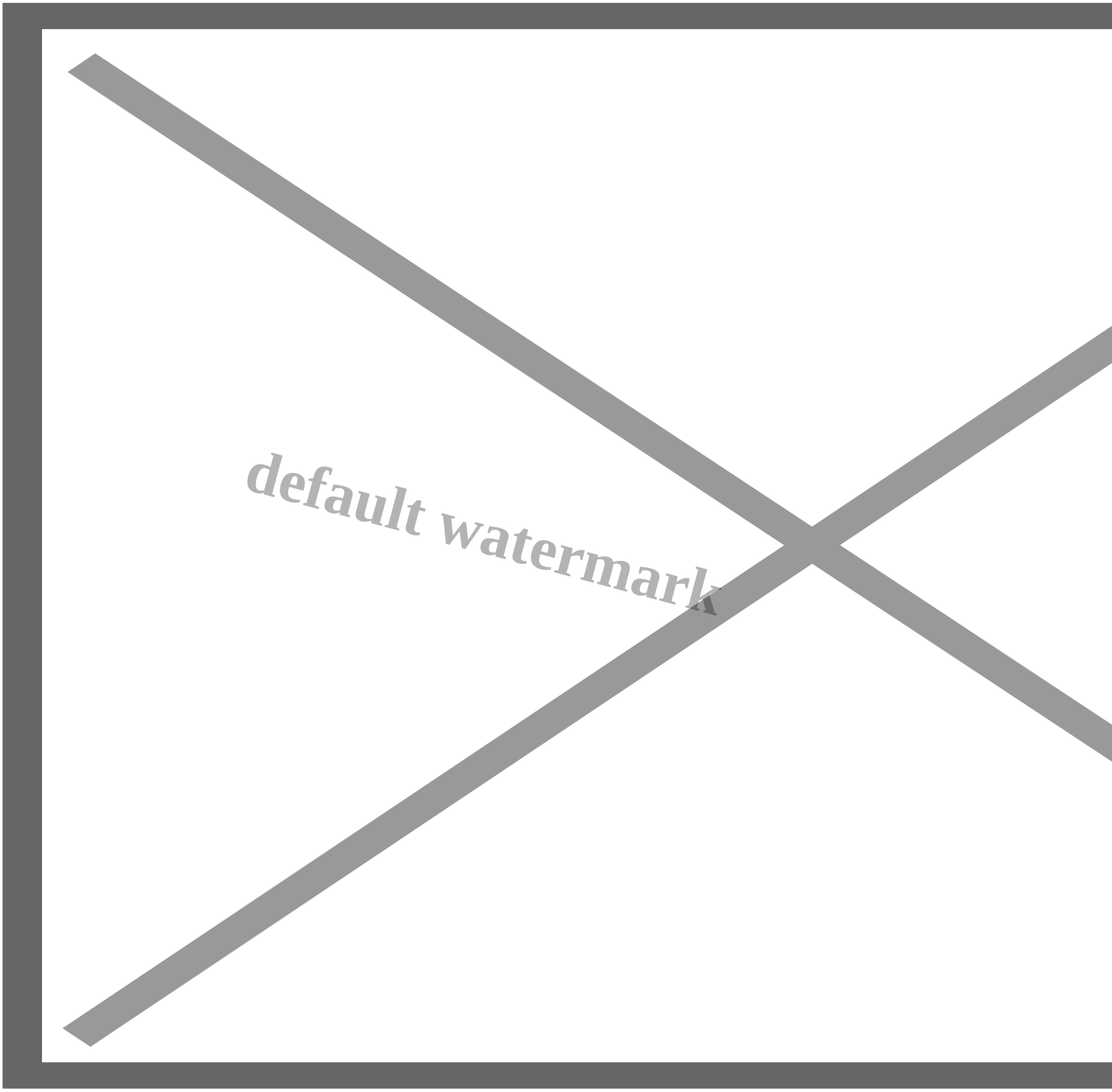
Vamos picando de forma muy menuda los ingredientes. Reservamos.

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

VisÃtanos 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, suscrÃbete en el botÃ³n Â«suscribirÂ» en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior desde tu mÃ³vil.

CategorÃa

1. Aperitivos
2. Huevos

default watermark

Fecha de creaciÃ³n
mayo 29, 2018
Autor
admin