



Huevos rellenos Â«a la marineraÂ»

Descripci3n



Supongo que es f3cil de adivinar lo de Â«a la marineraÂ». Es una receta de huevos rellenos que me encanta, f3cil de hacer y con ingredientes Â«de marÂ».

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 8 huevos grandes.
- 1 lata de at3n en aceite, escurrida unos 180 gr.
- 100-120 gr de salm3n ahumado.
- 150-200 gr de gambas. He puesto congeladas peladas.
- 3 palitos peque±os de surimi.

- 1/2 cebolleta pequeña.
- Mayonesa para ligar los ingredientes y para decorar.

Preparación:

Cocemos los huevos con cáscara en una cazuela con abundante agua (que los cubra), durante 10 minutos. Escurrimos y reservamos.

Una vez fríos retiramos la cáscara, partimos a la mitad a lo largo, quitamos las yemas, ponemos en una fuente de horno y reservamos.



Cocemos las gambas en otra cazuela con agua y sal, durante 1-2 minutos y reservamos.

Picamos los ingredientes finamente y los colocamos en un bol. Espachurramos la yemas con un tenedor y las añadimos también. Mezclamos todo bien.

Precalentamos el horno a 200 C, calor arriba y abajo.

Abrimos la lata de atún, escurrimos bien el aceite, lo desmigamos y lo añadimos al bol.



default watermark

Mezclamos y echamos la mayonesa necesaria para que ligen bien todos los ingredientes.



Con ayuda de una cuchara vamos rellenando las claras y como adorno pondremos Â«una lágrimaÂ»



default watermark

Metemos en el horno durante 5 minutos que se calienten bien. Ponemos el grill del horno los gratinamos hasta que la Â«lágrimaÂ» de mayonesa coja color. Sacamos y servimos calientes.



Consejo: El relleno lo podemos hacer con antelación, tapamos el bol con film transparente y dejamos en la nevera. Ligando los ingredientes con la mayonesa el día de su consumo. Si nos sobra relleno, ¡será una buena opción para hacernos un sandwich, unos volovanes, unas cestitas!

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

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

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Aperitivos
2. Huevos

Fecha de creación

febrero 14, 2017

Autor

admin