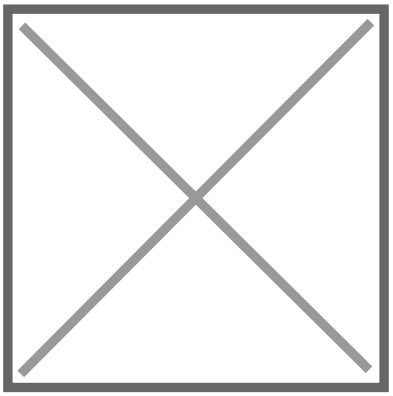
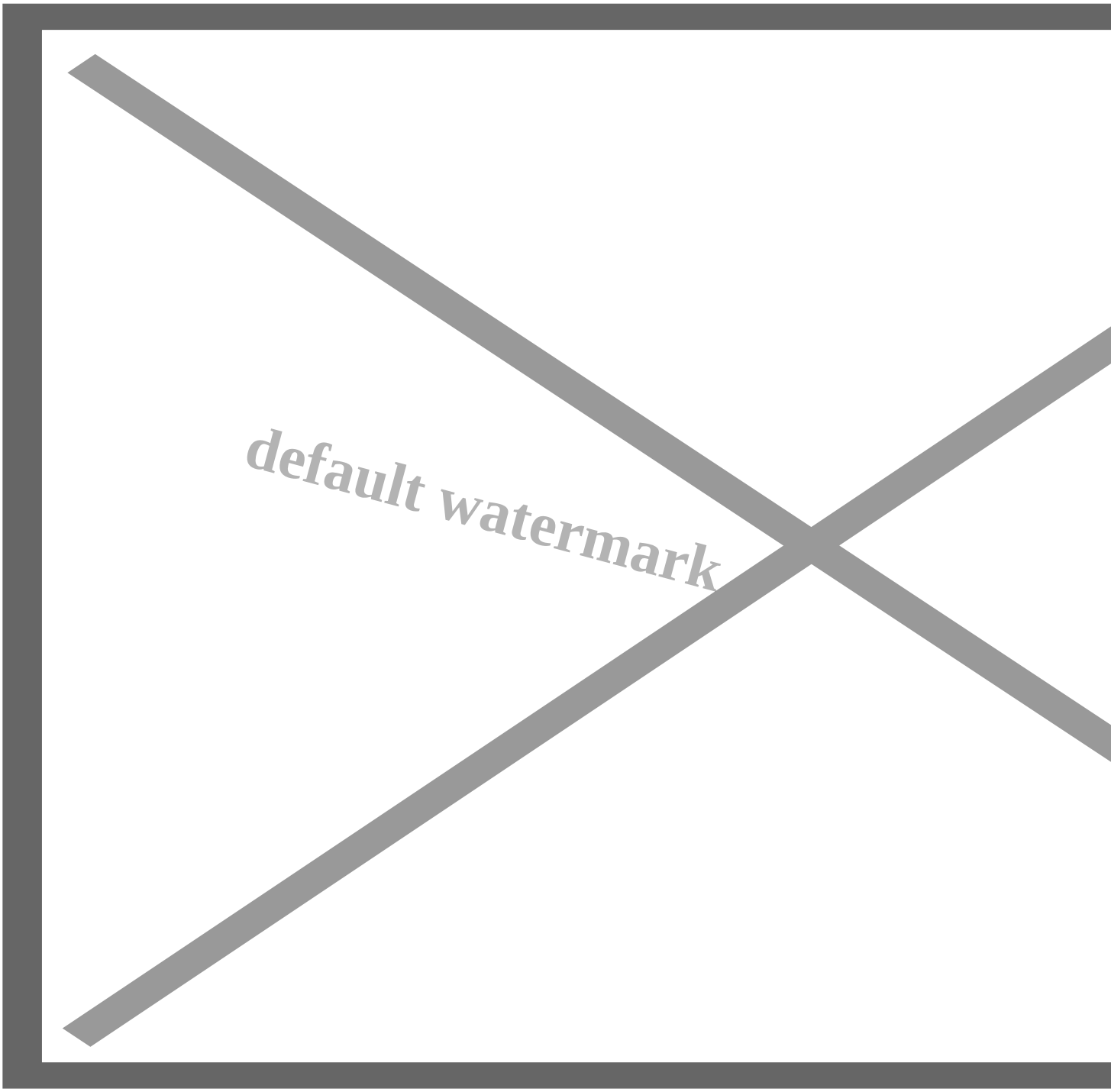


Huevos rellenos de champiÃ±ones y anchoas

DescripciÃ³n

default watermark



Una receta que me han pasado y me parece interesante para verano: fresquita y super fÃ¡cil de hacer.

Enlaces de otras recetas de huevos rellenos frÃos y calientes:

Huevos rellenos en un Â«pis-pasÂ», *Huevos Â«marinerosÂ«*, *Huevos rellenos Â«sencillosÂ»*, *Huevos rellenos de gambas*, *Huevos rellenos de salmÃ³n*, *Huevos rellenos Â«A la marineraÂ»*, *Huevos*

rellenos Â«envueltosÂ», *Huevos rellenos al horno*.

Ingredientes. (Para cuatro personas).

- 8 huevos grandes.
- 3 champiÃ±ones grandes.
- 1 tarro de pimientos del piquillo enteros o en tiras de 190 gr escurrido.
- 1 latita pequeÃ±a de anchoas. 6 filetitos.
- 1 diente de ajo pequeÃ±o. Puede ser en polvo.
- 2 cucharadas soperas colmadas de queso de untar, tipo Filadelfia.
- Mayonesa a gusto, lo necesario para ligar los ingredientes.
- Aceite de oliva, pimienta en polvo, cebollino (para decorar, opcional).

default watermark

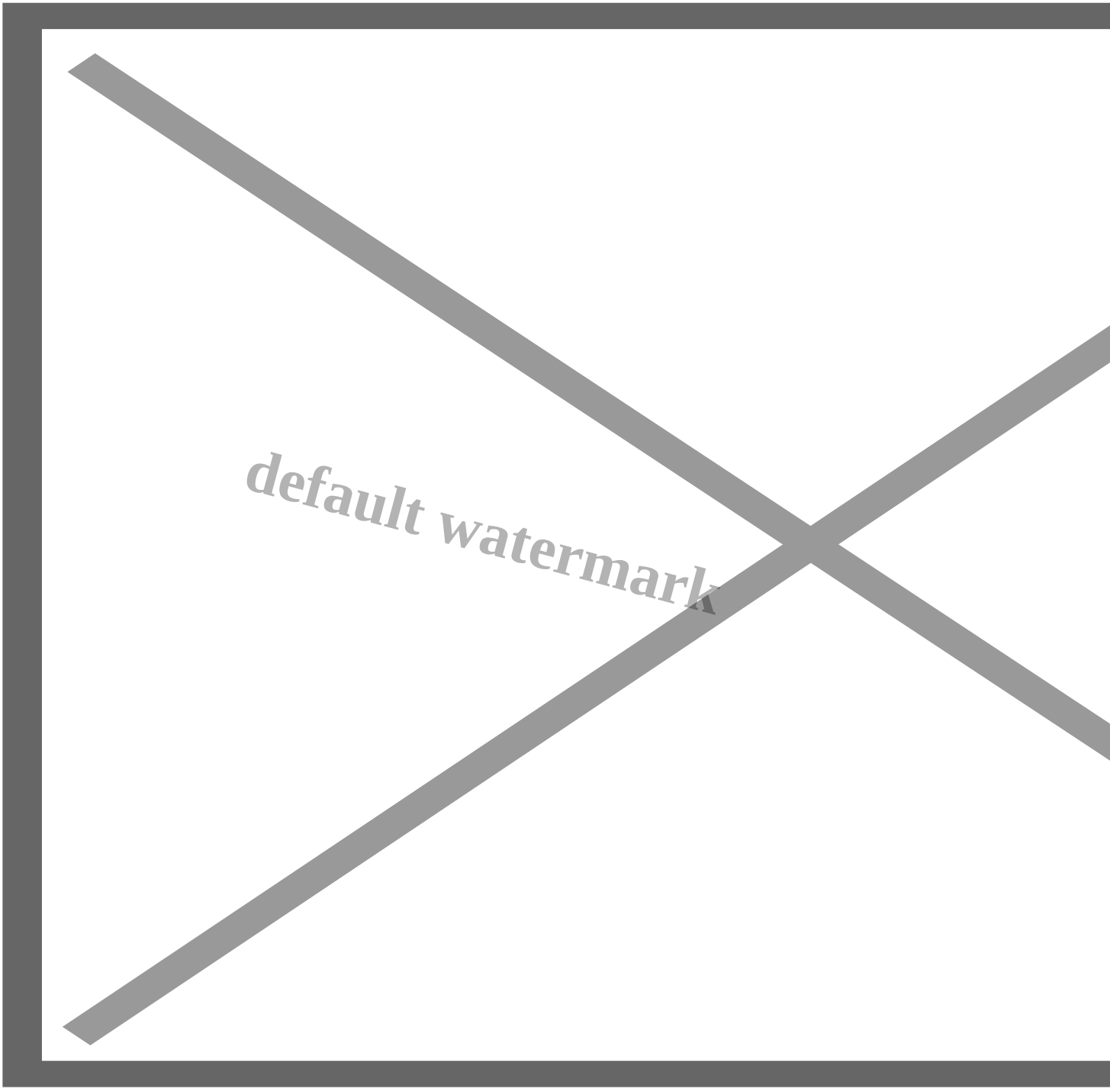
PreparaciÃ³n:

Cocemos los huevos, enteros y con cÃ¡scara, en agua durante 10 minutos. Pasado el tiempo escurrimos y refrescamos bajo el grifo con agua frÃa.

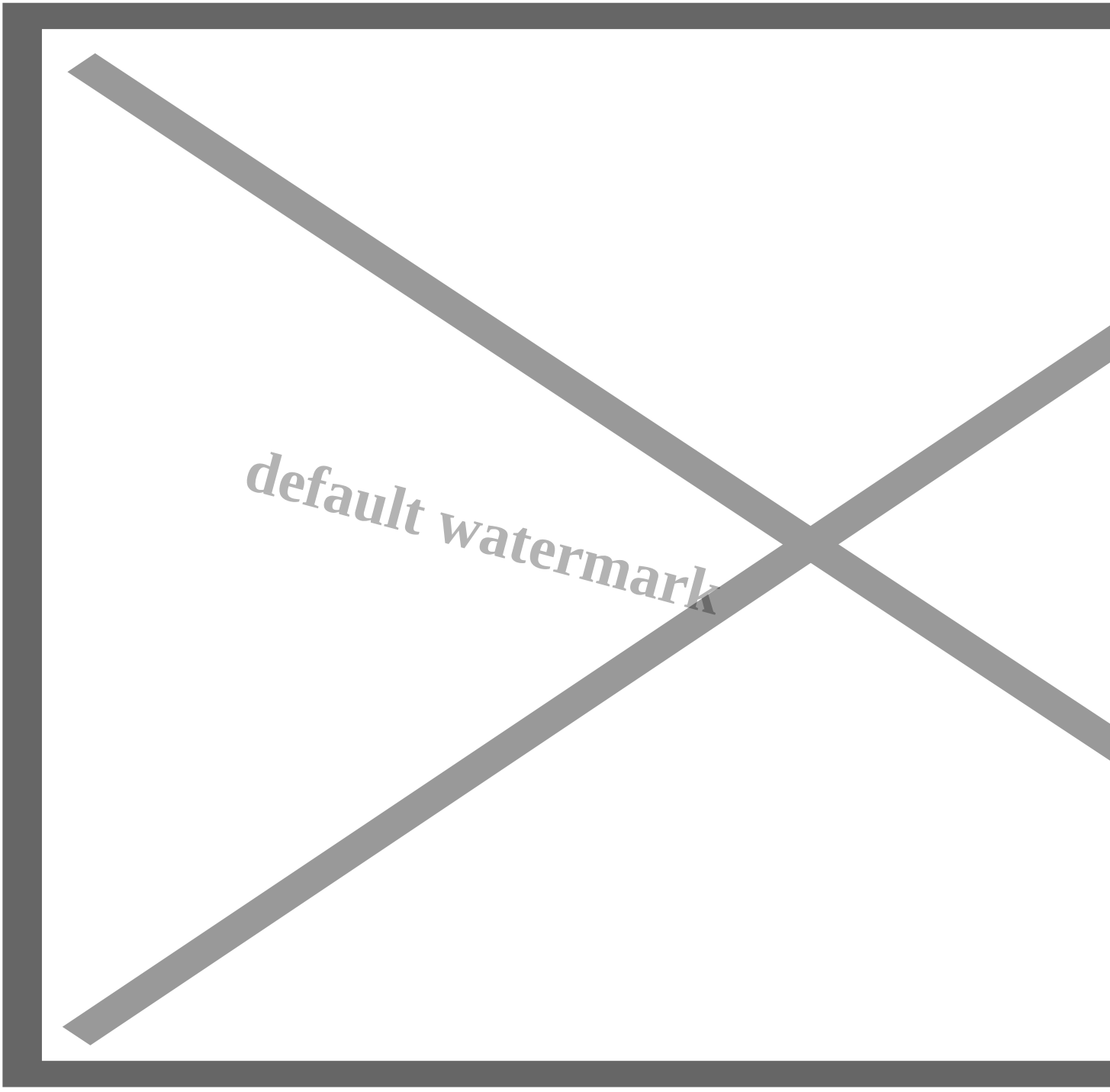
Una vez frÃos, pelamos, cortamos por la mitad a lo largo, retiramos las yemas (que reservamos) y colocamos las claras en el plato/fuente de presentaciÃ³n. Reservamos.

Pelamos y picamos muy menudo el ajo, reservamos.

Escurrimos y picamos muy menudas las anchoas. Aplastamos bien con un tenedor y reservamos.

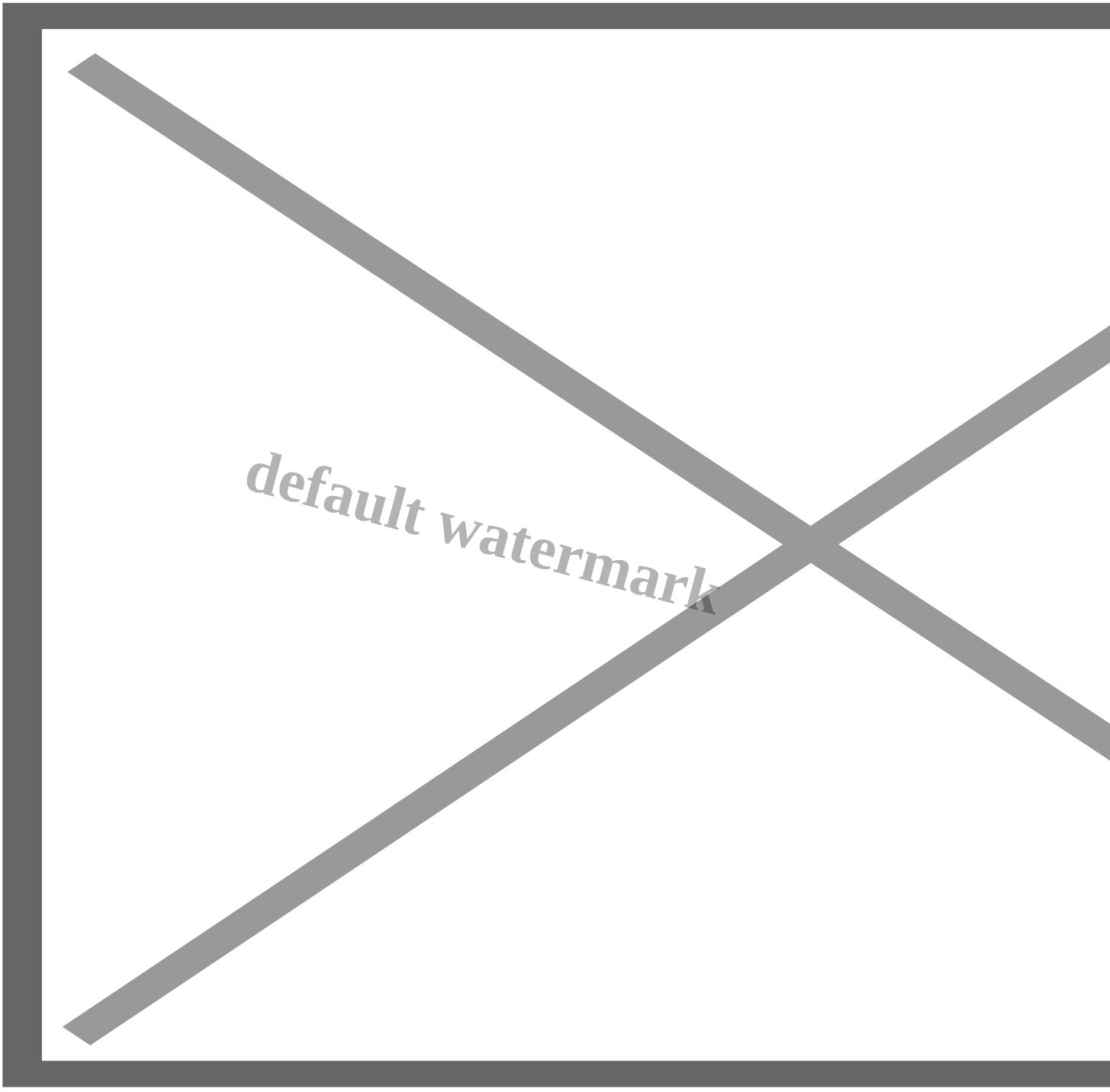


Limpiamos bien de tierra los champiÃ±ones y troceamos en daditos muy pequeÃ±os. Reservamos.

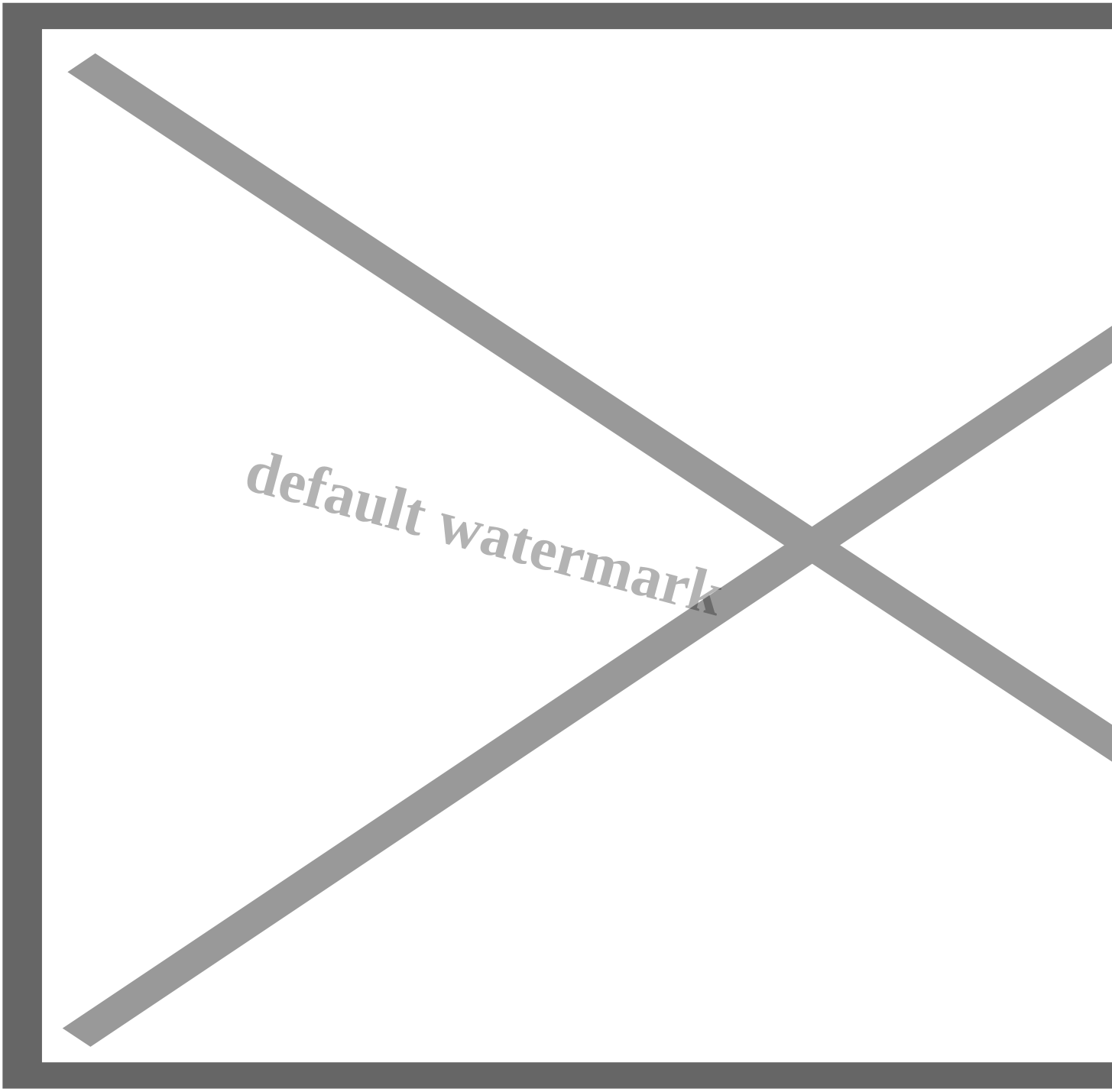


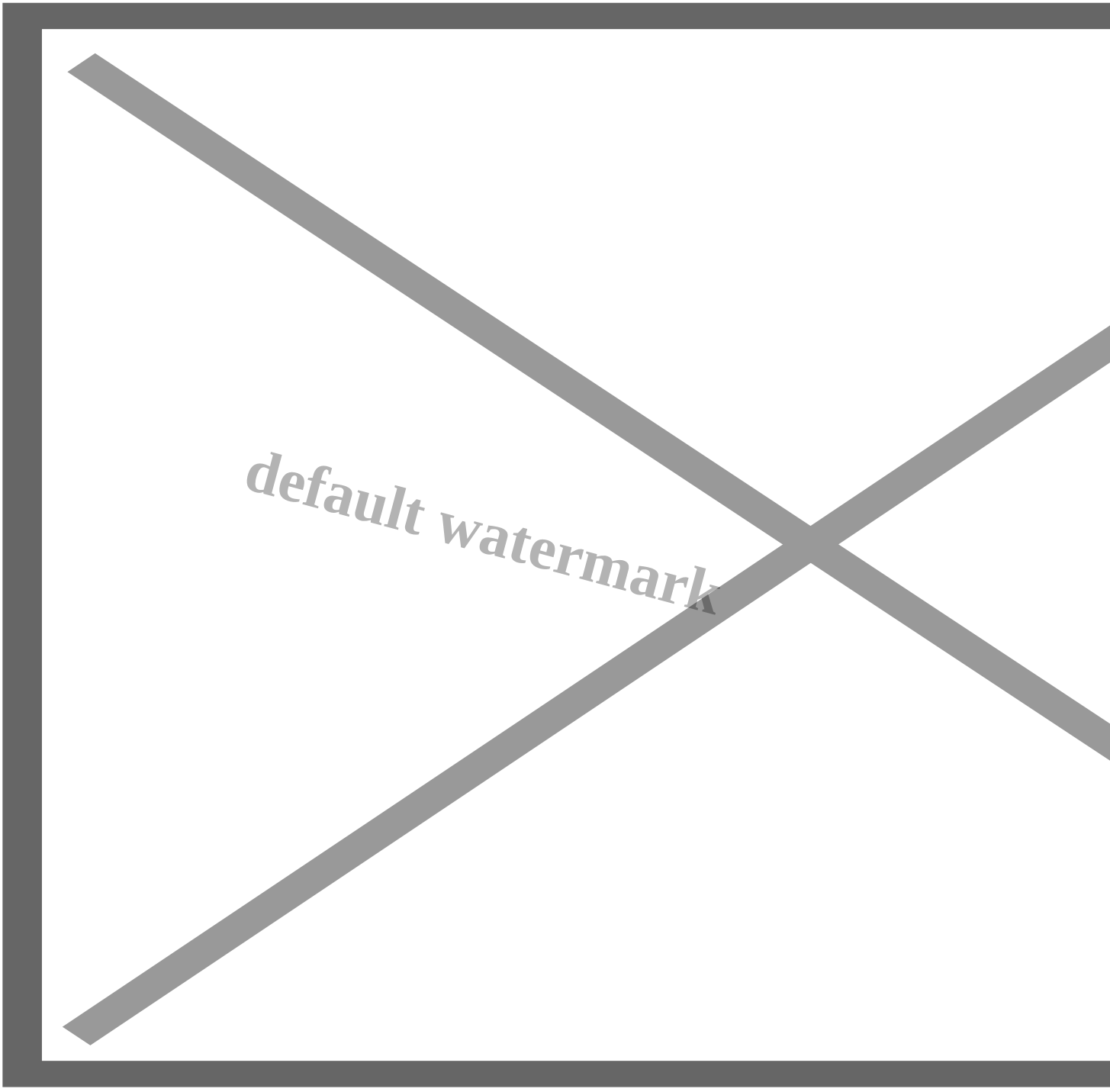
Picamos tambiÃ©n finamente los pimientos bien escurridos, reservamos.

Ponemos una sartÃ©n amplia al fuego con un chorrito de aceite de oliva, salteamos el ajo.



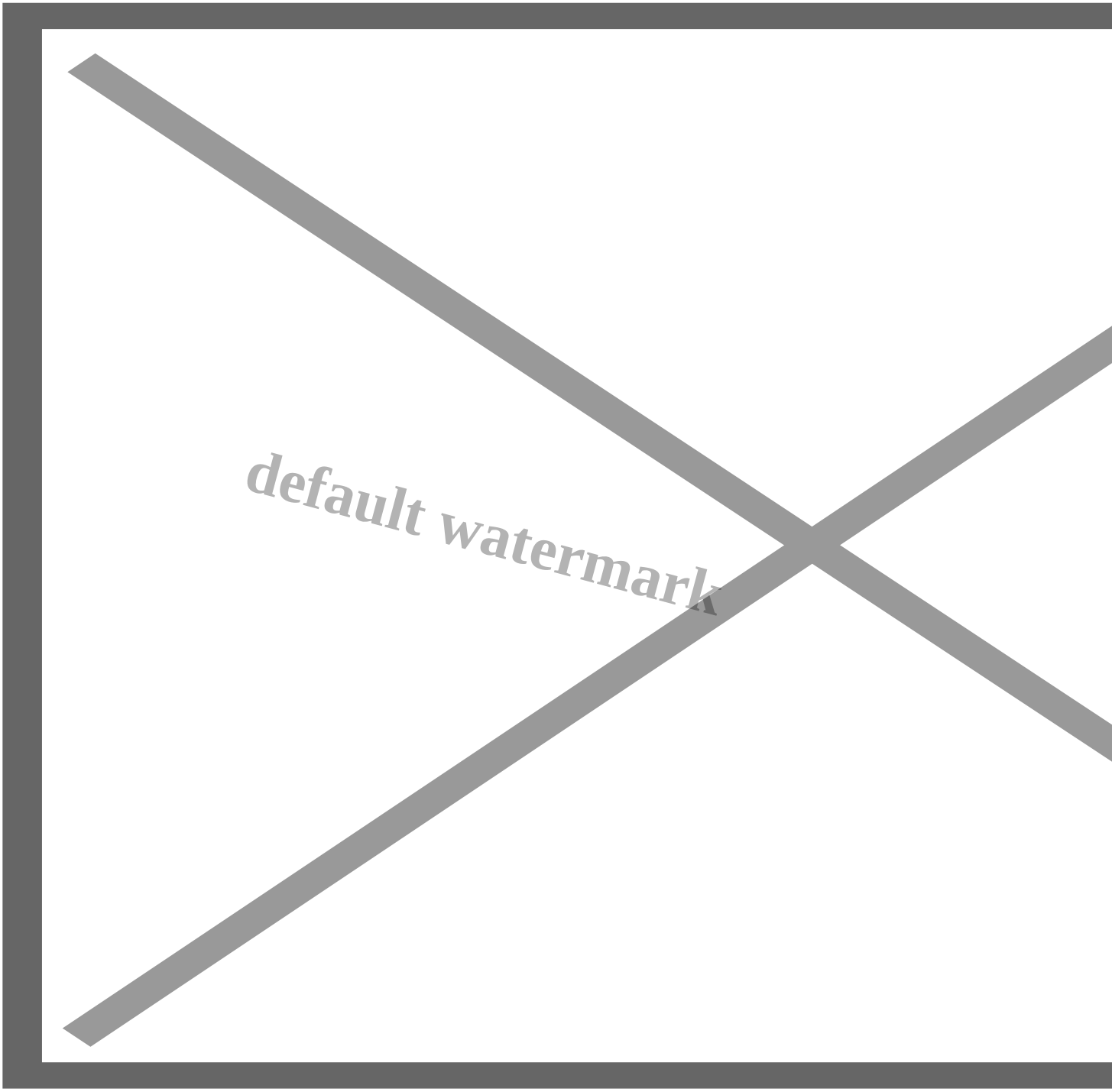
Una vez hecho, aÃ±adimos los champiÃ±ones, removemos y salteamos hasta que estÃ©n blandos, incorporamos los pimientos, removemos, salteamos todo junto 1 minuto, espolvoreamos con pimienta molida y retiramos del fuego. Escurrimos bien el sobrante de lÃquido, dejamos enfriar y reservamos.

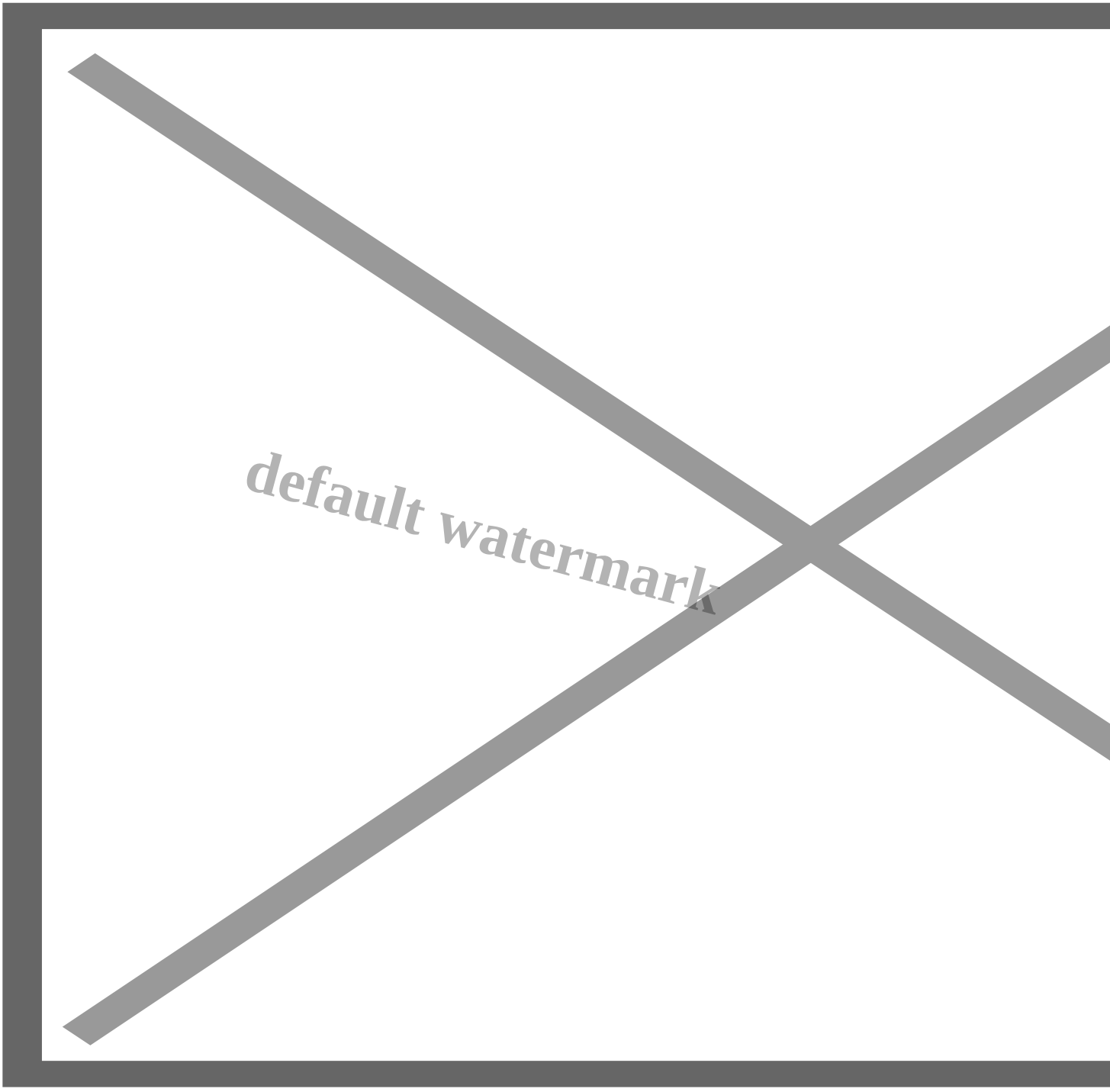

default watermark



En un bol amplio, machacamos con un tenedor las yemas (reservando 2-3 para decorar), aÃ±adimos las anchoas y mezclamos bien. Incorporamos los campiÃ±ones con los pimientos, escurridos del lÃ-quido de cocciÃ³n.

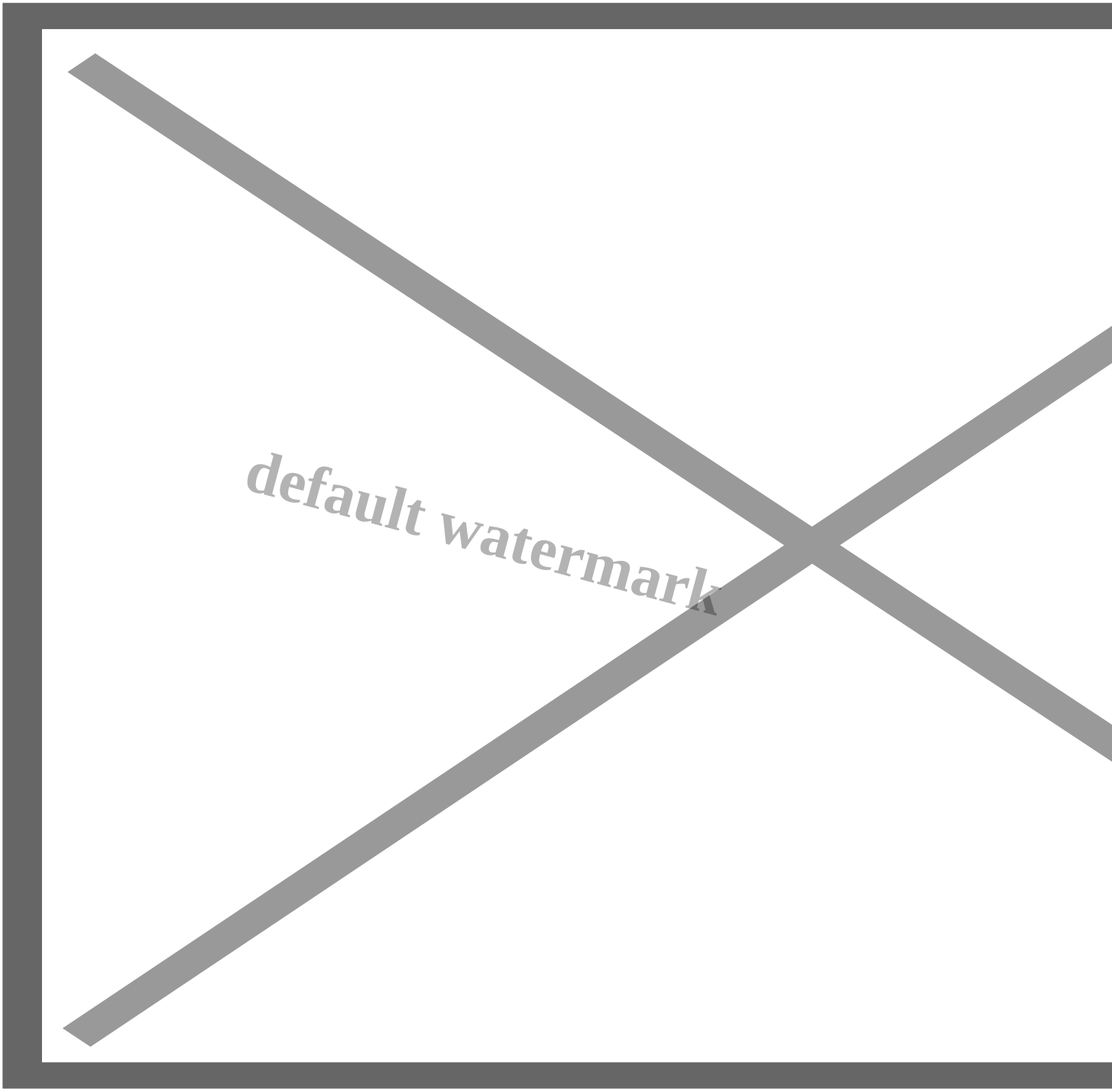
Mezclamos todo bien, echamos el queso de untar, removemos.


default watermark



Incorporamos la mayonesa, no demasiada, mezclamos y rellenamos los huevos.

Podemos decorar con anchoa, cebollino picado, mayonesa, yemas de huevo ralladasâ?¦ En fin, al gusto.



Consejo: Los huevos se pueden cocer con antelaciÃ³n, una vez frÃos y sin pelar se reservan el la nevera. TambiÃ©n podemos adelantar trabajo haciendo el salteado de los champiÃ±ones y los pimientos. Dejando para el Ãºltimo momento las mezclas y el montaje de los huevos. **La receta no lleva sal, con la de las anchoasâ?¦suficiente.**

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

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

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

default watermark

1. Aperitivos
2. Huevos
3. Recetas sin horno

Fecha de creaciÃ³n
agosto 7, 2018
Autor
admin