



Huevos rellenos de champiñones y anchoas

Descripción

default watermark



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

Enlaces de otras recetas de huevos rellenos fríos y calientes:

[Huevos rellenos en un «pis-pas»](#), [Huevos «marineros»](#), [Huevos rellenos «sencillos»](#), [Huevos rellenos de gambas](#), [Huevos rellenos de salmón](#), [Huevos rellenos «A la marinera»](#), [Huevos](#)

[rellenos Â«envueltosÂ»](#), [Huevos rellenos al horno](#).

Ingredientes. (Para cuatro personas).

- 8 huevos grandes.
- 3 champiñones grandes.
- 1 tarro de pimientos del piquillo enteros o en tiras de 190 gr escurrido.
- 1 latita pequeña de anchoas. 6 filetitos.
- 1 diente de ajo pequeño. 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).

Preparación:

Cocemos los huevos, enteros y con cáscara, en agua durante 10 minutos. Pasado el tiempo escurrimos y refrescamos bajo el grifo con agua fría.

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

Pelamos y picamos muy menudo el ajo, reservamos.

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



Limpiamos bien de tierra los champiñones y troceamos en daditos muy pequeños. Reservamos.



Picamos también finamente los pimientos bien escurridos, reservamos.

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



Una vez hecho, añadimos los champiñones, removemos y salteamos hasta que estén blandos, incorporamos los pimientos, removemos, salteamos todo junto 1 minuto, espolvoreamos con pimienta molida y retiramos del fuego. Escurrimos bien el sobrante de líquido, dejamos enfriar y reservamos.





En un bol amplio, machacamos con un tenedor las yemas (reservando 2-3 para decorar), añadimos las anchoas y mezclamos bien. Incorporamos los champiñones con los pimientos, escurridos del líquido de cocinado.

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





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 antelación, una vez fríos y sin pelar se reservan en la nevera. También podemos adelantar trabajo haciendo el salteado de los champiñones y los pimientos. Dejando para el último momento las mezclas y el montaje de los huevos. **La receta no lleva sal, con la de las anchoas es suficiente.**

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

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

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

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

Categoría

1. Aperitivos
2. Huevos
3. Recetas sin horno

Fecha de creación

agosto 7, 2018

Autor

admin

default watermark