Huevos rellenos de salmÃ³n

DescripciÃ³n

Esta receta me la ha dado RaÃºl. Es muy sencilla de hacer y esta muy rica, no es empalagosa y todos sabemos que el salmÃ³n es un pescado con muchas propiedades y por lo tanto muy sano.



default watermark

Ingredientes: (Para cuatro personas).

* 7 huevos.
* 150 gr de salmÃ³n ahumado en lonchas.
* 6 palitos de cangrejo, si son pequeÃ±os. 3 si son grandes.
* 1/4 de cebolleta mediana.
* 2/3 de un tarro o lata pequeÃ±a de patÃ© de salmÃ³n (de unos 125 gr). Esto es opcional, pero aumenta el sabor a salmÃ³n.
* 1 cucharada de postre colmada de queso de untar.
* 2 cucharadas soperas colmadas de mayonesa.

PreparaciÃ³n:

En una olla con agua ponemos a hervir los huevos enteros y con cÃ¡scara, durante 10 minutos. Retiramos del fuego, dejamos enfriar y reservamos.
Este proceso se puede hacer el dÃa anterior. Los pelamos, los cortamos por la mitad a lo largo, sacamos las yemas, que reservamos, y colocamos las claras en un plato o fuente donde se vayan a servir. Reservamos.





Picamos muy finamente la cebolleta, los palitos de cangrejo y los ponemos en un bol.

Cortamos 14 cuadraditos pequeÃ±os de salmÃ³n, que nos van a servir para adornar cada huevo y reservamos.
Picamos muy finamente el resto del salmÃ³n y lo aÃ±adimos al bol. Echamos tambiÃ©n el queso, la mayonesa, el patÃ© de salmÃ³n y removemos todo, mezclando todo muy bien. Desmigamos la mitad de las yemas y las aÃ±adimos al bol. Seguimos mezclando todo hasta que quede todo incorporado.

Con ayuda de una cuchara, vamos rellenado las claras. Una vez hecho esto, desmigamos parte de las yemas sobrantes (esto es opcional) y ponemos encima de cada huevo, como adorno, un cuadradito de salmÃ³n.

Dejamos enfriar en la nevera hasta la hora de servirâ?¦ y tendremos un aperitivo o plato fuerte digno de la mejor cocina.



Consejo: Los huevos se pueden cocer la vÃspera, pero la receta en mejor comerla en el momento. No hemos puesto sal a la receta porque no es necesario.

CategorÃa

1. Aperitivos
2. Huevos

Fecha de creaciÃ³n
julio 15, 2015
Autor
admin