

## Huevos rellenos de ensaladilla de pollo

### Descripción

Otra receta de huevos rellenos, pero es que me parece que para el verano es una buena forma de consumir huevos y además ¡nos refrescan.

Esta receta me la ha pasado Raquel, es muy fácil y están muy ricos.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- \* 7 huevos.
- \* 200 gr de pechuga de pollo. Si os gusta otra parte del pollo adelante. 2 filetes de pechuga, no muy finos.
- \* 2 cucharadas soperas de maíz dulce en grano.
- \* 1/4 de cebolleta pequeña.
- \* 3 cucharadas soperas colmadas de mayonesa.
- \* 1 cucharada de postre de ketchup.
- \* Un trozo pequeño de pimiento rojo.
- \* Aceite de oliva, sal, pimienta, ramita de perejil



Preparación:

Cocemos los huevos en una olla con agua durante 10 minutos, este paso se puede hacer de antemano. Dejamos enfriar, pelamos y reservamos. Partimos los huevos por la mitad a lo largo y los disponemos en la bandeja en la que los serviremos. Quitamos con cuidado las yemas, aplastamos con un tenedor la mitad y reservamos todas.



Limpiamos, pelamos y **picamos muy finamente** el pimiento rojo y la cebolleta. Reservamos. En la receta original, el pollo puede ser asado o cocido, yo lo he hecho a la plancha. En una sartén, ponemos unas gotas de aceite de oliva, echamos los filetes de pollo y los hacemos vuelta y vuelta, para que no se sequen demasiado. Salpimentamos una vez hechos y reservamos.



En un bol ponemos el pollo muy picadito, el maíz bien escurrido, la cebolleta, el pimiento (del que reservamos un poco para decorar), las yemas machacadas, la mayonesa y el ketchup. Mezclamos todo bien y vamos rellenando los huevos con la ayuda de una cuchara.

Para decorarlos, espolvoreamos con las yemas enteras restantes, el pimiento que hemos reservado y el perejil picadito.

Y ya tenemos nuestro plato listo para saborearlo.  
¡No diréis que ha sido difícil !!



**Consejo:** Se puede sustituir el ketchup por curry o por tomate frito.

**Categoría**

1. Huevos

**Fecha de creación**

julio 29, 2015

**Autor**

admin

*default watermark*