



Huevos rellenos

Descripci3n

default watermark



Otra receta más de este tipo. Creo que en cada casa hay varias recetas de huevos rellenos y a cada cual más rica y sencilla.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 8 huevos.
- 12 palitos de cangrejo o Surimi.
- 12 aceitunas. La variedad que os guste.
- 1 cebolleta pequeña.
- 1 cucharada de postre de tabasco. Opcional.
- 1 cucharada sopera de Brandy.
- 2 cucharadas soperas de zumo de naranja.
- 2 sobres de Ketchup.
- Mayonesa, la cantidad necesaria para emulsionar los ingredientes.
- Perejil picado para decorar. Opcional.

Preparación:

Cocemos los huevos enteros y con cáscara en una cazuela con agua durante 10 minutos. Escurrimos, refrescamos, retiramos la cáscara y reservamos.

Troceamos muy finamente la cebolleta, reservamos. Troceamos también muy menudos los palitos de Surimi y las aceitunas, reservamos.

Elegimos el plato o fuente de presentación, partimos a lo largo por la mitad los huevos, retiramos las yemas (que reservamos) y disponemos las claras.

Hacemos una especie de salsa/crema mezclando la mayonesa, el Brandy, el tabasco, el ketchup y el zumo de naranja, de manera que no nos quede muy suelta. Reservamos. Quedará una crema homogénea de color rosado.



En un bol amplio echamos la cebolleta, el surimi, las aceitunas troceados, añadimos las yemas desmigadas (reservamos 3 mitades para decorar), mezclamos bien e incorporamos la salsa/crema. Removemos todo bien, que se ligen los ingredientes.



Con ayuda de una cucharita de postre vamos rellenando las claras de los huevos. Decoramos con las tres mitades de las yemas desmigadas y con el perejil picado.

Â¡Y buen provecho!



Consejo: Podemos cocer los huevos con antelación, pero el montaje de la receta lo haremos el mismo día de su consumo, porque la salsa/crema quedará mejor.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.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. Pescados y mariscos

Fecha de creación

octubre 23, 2018

Autor

admin

default watermark