



Huevos rellenos al horno

Descripción



Otra de esas recetas de internet que ha triunfado en casa. Nos han gustado mucho estos huevos, porque ahora con el fresco que hace, apetecen calientes.

Hay muchos ingredientes con los que poder rellenar los huevos, dejando como base las yemas trituradas y la mayonesa: Gambas cocidas y picadas, palitos de sucadaneo de marisco (surimi), salmón ahumado, mejillones en conserva?

Y otras recetas que tenemos el blog:

[Huevos rellenos de ensaladilla de pollo](#), [Huevos rellenos de salmÃ³n](#), [Huevos rellenos de atÃ³n](#).

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 8 huevos.
- 1 lata de atÃ³n de 250 gr (180 gr escurrida).
- 1/4 de cebolleta.
- 1/2 tarro de 190 gr de pimientos rojos en tiras.
- 3 cucharadas soperas colmadas de mayonesa y 1/2 cucharadita de postre mas, para cubrir cada huevo.
- Perejil picado para decorar. Podemos poner cebollino.

PreparaciÃ³n:

En una olla con agua, ponemos a cocer los huevos durante 10 minutos. No dejaremos cocer mas porque la yema quedarÃ¡ oscura. Escurrimos, los pasamos por agua frÃ³a y reservamos.

Pelamos los huevos, los partimos por la mitad a lo largo, quitamos las yemas (que reservamos), cortamos una lÃ¡mina pequeÃ±a en la parte inferior del huevo para que asienten bien (que mezclaremos con el relleno) y vamos colocando en una fuente apta para horno. Reservamos.



Picamos **muy finamente** la cebolleta, la colocamos en un bol junto con el pimiento troceadito, el atÃ³n desmigado, las yemas y vamos mezclando y aplastando con un tenedor hasta que no queden trozos. AÃ±adimos la mayonesa ligando todo el relleno.



Encendemos el grill del horno, a mas de 200Â°C.

Rellenamos los huevos con ayuda de una cuchara y cubrimos con la 1/2 cucharadita de postre de postre de mayonesa, cada huevo.



Gratinamos bajo el grill unos 10 minutos hasta que estén doraditos y servimos al momento.

¡Mirad qué pinta!



Consejo: No me gusta que lleven demasiada mayonesa, solo lo justo para que ligen los ingredientes. Podemos cocer los huevos con antelación y también hacer el relleno, dejando el montaje y el horneado para el último momento.

Síguenos en Facebook: **facebook/masqpostres**

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

O danos tus sugerencias, opiniones o en el correo:

hola@masqpostres.es

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

default watermark

Categoría

1. Aperitivos
2. Huevos
3. Pescados y mariscos

Fecha de creación

octubre 17, 2016

Autor

admin