



Huevos rellenos de atún

Descripción



Trasteando por internet se encuentra Â«casiÂ» lo que buscas. Esta receta es la fusión de varias de huevos rellenos. Espero que os guste. Hoy no tenía ganas de guisar, así que escogí ingredientes que no necesitaran elaboración.

Aquí os dejo otras recetas de huevos rellenos diferentes: [Huevos rellenos de ensaladilla de pollo](#). [Huevos rellenos de salmón](#). [Huevos rellenos](#).

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 8 huevos medianos o grandes.

- 1 lata de atún en aceite de 200 gr aproximadamente.
- 100 gr de pimientos rojos en conserva.
- 1/2 cebolleta mediana.
- 1 palito pequeño de cangrejo (surimi). Opcional.
- Mayonesa a gusto. A mi no me gusta abusar, procuro poner lo justo para que ligen los ingredientes y si alguien prefiere poner mas, que la ponga.

Preparación:

Ponemos los huevos enteros y con cáscara en un olla, los cubrimos con agua fría del grifo y los cocemos durante 10 minutos, no mas porque la clara se queda muy oscura.

Una vez cocidos, escurrimos y dejamos enfriar. Pelamos, partimos por la mitad a lo largo y reservamos. Retiramos las yemas y reservamos.

Escurrimos muy bien el atún, lo desmigamos y reservamos.

Troceamos finamente la cebolleta, los pimientos, el palito de cangrejo y reservamos.



En un bol ponemos las yemas, reservando tres para decorar, las aplastamos bien con un tenedor y añadimos los ingredientes que hemos picado, cebolleta, pimientos, cangrejo y atún desmigado. Mezclamos todo bien, de forma que quede una pasta homogénea.



watermark

Ahora añ±adimos la mayonesa, poco a poco y la vamos integrando y que los ingredientes queden ligados. Como os he dicho no me gusta abusar, de ella.

Elegimos un plato a fuente para presentar la receta y vamos colocando las mitades de los huevos, con la ayuda de una cuchara las rellenamos con la crema y por Ãºltimo decoramos con las yemas reservadas, ralladas o desmigadas.



default watermark

Y tendremos un plato listo en un pis-pas, y lo mas importante ¡¡¡sin guisar!!!



Consejo: No he puesto sal, porque todos los ingredientes la llevan. He hecho el relleno **sin mayonesa**, la vÃ©spera y lo he dejado en la nevera tapado con film. Se la he aÃ±adido cuando he montado la receta, el dÃ­a de su consumo. Si nos sobra relleno, no lo tiramos, lo

podemos utilizar para untar, tipo patÃ©, sobre tostadas de pan, como relleno de sÃ¡ndwich, o de volovanes, y si es mucho lo que nos sobra, para rellenar unas empanadillas al horno.

Visitanos tambiÃ©n en Facebook: facebook.com/masqpostres .

CategorÃa

1. Aperitivos
2. Huevos
3. Pescados y mariscos

Fecha de creaciÃ³n

mayo 10, 2016

Autor

admin

default watermark