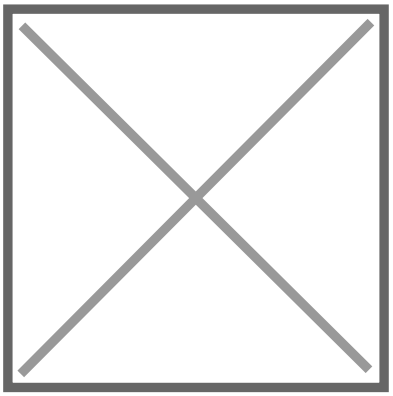
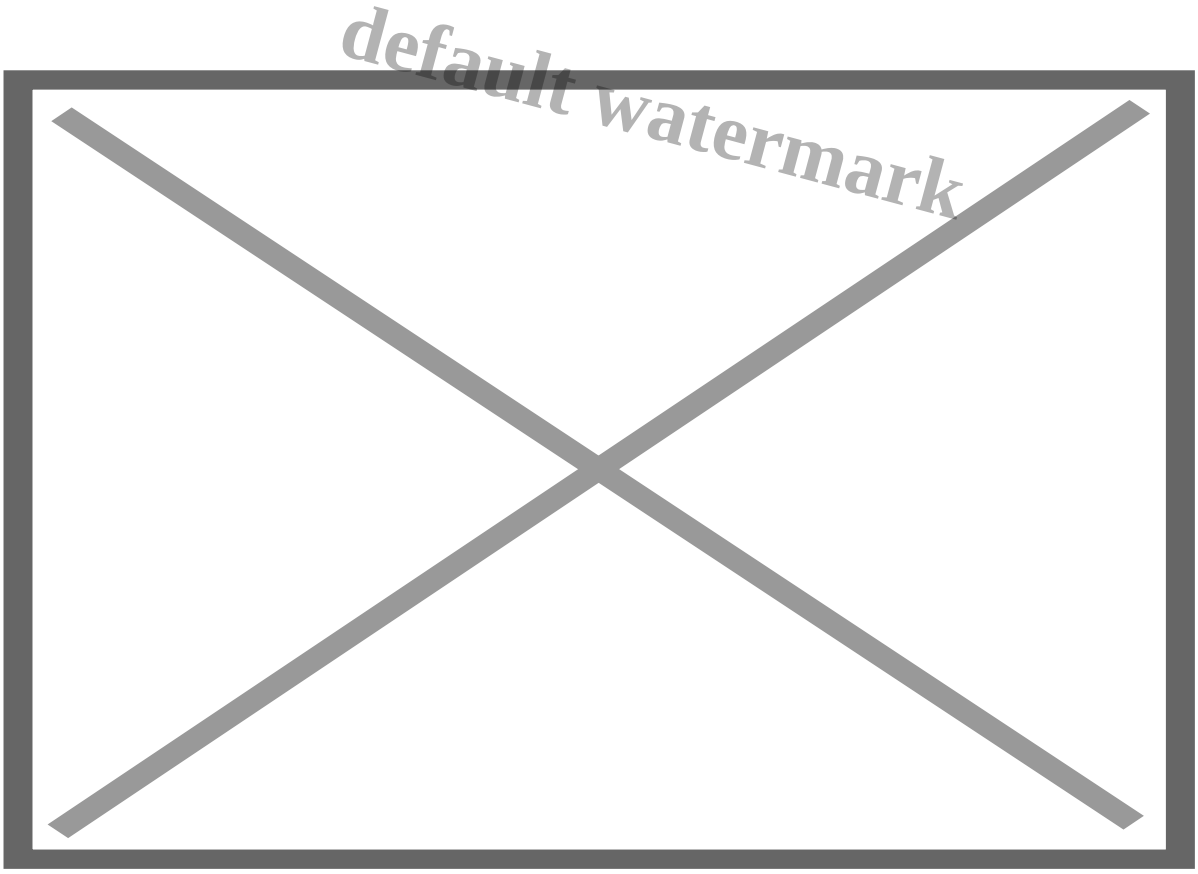


Huevos rellenos de gambas

DescripciÃ³n



Una de esas recetas que encuentras en alguna revista y te sorprende por su sencillez. Existen tantas recetas de Ã©ste tipo como imaginaciÃ³n tenemos. Aparte, los huevos rellenos nos gustan mucho en casa.

Otras recetas de huevos rellenos:

Huevos rellenos Â«a la marineraÂ«, Huevos rellenos Â«envueltosÂ«, Huevos rellenos al horno, Huevos rellenos de ensaladilla de pollo, Huevos rellenos de salmÃ³n.

Ingredientes: **(Para cuatro personas).**

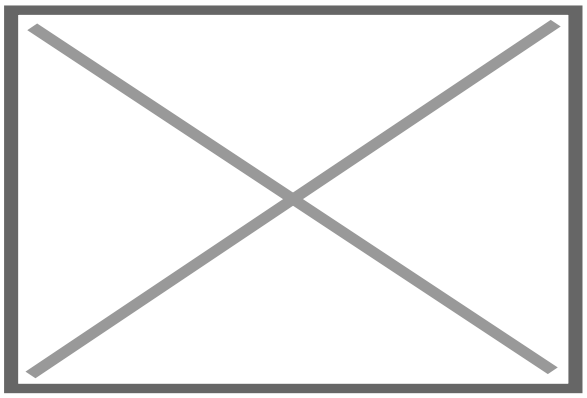
- 8 huevos.
- 100 gr de gambas peladas. He puesto de las peladas congeladas.
- 2 palitos pequeÃ±os de cangrejo o Surimi.
- Mayonesa, la necesaria para ligar los ingredientes. Vuestra favorita.
- Sal, pimienta molida y aceite de oliva.
- Perejil picado para decorar y pimentÃ³n dulce. Ã?ste Ãºltimo es opcional.

PreparaciÃ³n:

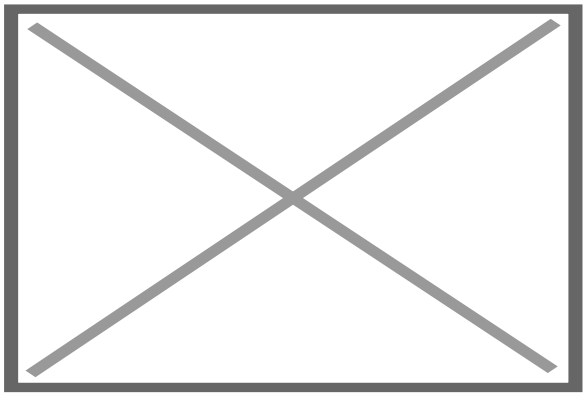
Cocemos los huevos enteros y con cÃ¡scara en una cazuela con agua (que los cubra). Los dejaremos 10 minutos cociendo, no es aconsejable dejarlos mucho mÃ¡s tiempo porque se quedan negros por dentro. Transcurrido el tiempo escurrimos y dejamos enfriar.

En una sartÃ©n con un chorrito muy pequeÃ±o de aceite, salteamos las gambas salpimentadas durante unos minutos, retiramos, picamos y reservamos.

default watermark



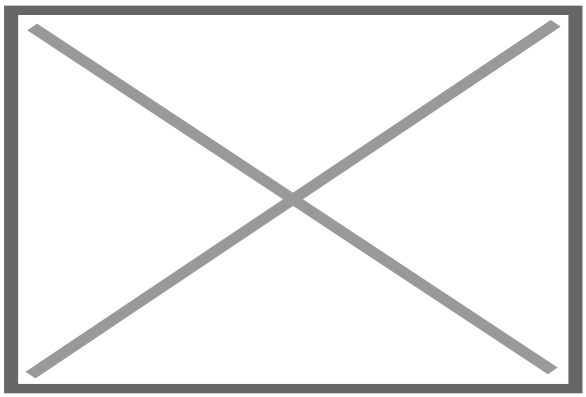
Cortamos los huevos por la mitad y a lo largo, retiramos las yemas y reservamos.



default watermark

Colocamos las claras en el plato o bandeja de presentaciÃ³n y reservamos.

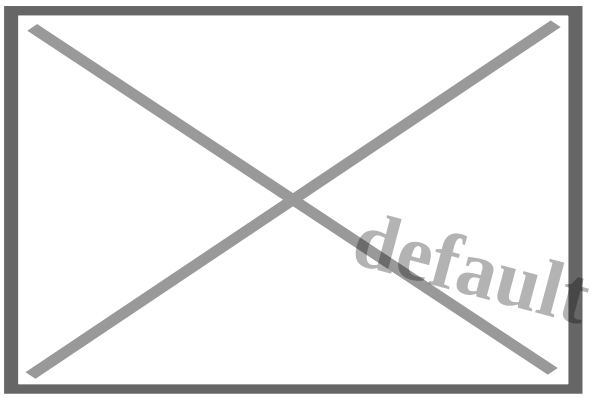
En un bol mezclamos las gambas picadas, los palitos de cangrejo picados finamente, las yemas machacadas con un tenedor (dejamos alguna para decorar) y la mayonesa, que pondremos la justa para ligar los ingredientes (no me gusta abusar de la mayonesa).



Mezclamos todo muy bien que queden los ingredientes bien integrados y con ayuda de una cuchara vamos rellenando las claras.

Decoramos con las yemas reservadas, el perejil y el pimentÃ³n.

EstÃ¡n diciendo Â¡cÃ³memeâ?¦cÃ³meme!



> **Consejo:** Los huevos los podemos cocer con antelaciÃ³n y cuando se enfrÃen los meteremos en la nevera. Si nos gustan templados los podemos calentar en el microondas.

SÃÂguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

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

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Aperitivos
2. Huevos
3. Pescados y mariscos

Fecha de creaciÃ³n
noviembre 8, 2017
Autor
admin

default watermark