



Huevos rellenos de verdura y gambas

Descripción

default watermark



Â¡Otra receta mÃ¡s de huevos rellenos para nuestro recetario! Mira que son agradecidos los huevos rellenos, gustan a todos y nos pueden solucionar un aperitivo, plato principalâ?!

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 8 huevos talla L.
- 1 puerro mediano.
- 2 zanahorias medianas.

- 1/4 de cebolla mediana.
- 300 gr de gambas. He puesto de las congeladas peladas.
- 1 lata de atún al natural de 80 gr (56 gr escurrida). O vuestro atún favorito.
- 6 cucharadas soperas de mayonesa.
- 1 cucharada sopera de mostaza, vuestra favorita.
- 3 pepinillos en vinagre. Opcional.
- Sal, pimienta molida, aceite de oliva.

Preparación:

Cocemos los huevos enteros con cáscara en una cazuela con agua durante 10 minutos. Refrescamos, dejamos atemperar, pelamos, partimos por la mitad a lo largo, retiramos las yemas (que reservamos) y pasamos las claras al plato de presentación. Reservamos.

Dejamos descongelar las gambas (si son frescas nos saltamos este paso), Cocemos en una cazuela con agua durante 1 minuto, refrescamos, troceamos en dados menudos y reservamos.



Picamos muy menudos los pepinillos, reservamos.

Limpiamos bien las verduras, troceamos finamente el puerro, la cebolla y las zanahorias por separado. En una cazuela baja y amplia vertemos un chorro de aceite de oliva y pochamos las zanahorias. Cuando estÃ©n blandas aÃ±adimos la cebolla, dejamos pochar hasta que ablande.





Añadimos el puerro y dejamos pochar. Hecha la verdura añadimos las gambas troceadas , cocinamos unos minutos, salpimentamos, retiramos del fuego, pasamos todo a un bol amplio y reservamos.



En un bol pequeño ponemos las yemas de los huevos machacadas (reservamos 2 medias yemas para adornar) la mayonesa, la mostaza y mezclamos todo bien, incorporamos los pepinillos picaditos, volvemos a mezclar y reservamos.



En el bol de las gambas y la verdura añadimos el atún bien escurrido, mezclamos y vertemos la mezcla de la mayonesa, seguimos mezclando y rellenamos los huevos con ayuda de una cucharilla. Rematamos nuestra receta decorando con las dos yemas reservadas desmigadas.

Consejo: Podemos hacer el relleno de las verduras y las gambas y cocer los huevos, con antelación, dejando la mezcla de la mayonesa para el último momento.

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.

Categorías

1. Aperitivos
2. Huevos
3. Pescados y mariscos
4. Recetas sin horno
5. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

agosto 5, 2020

Autor

admin

default watermark