



Huevos rellenos en un Â«pis-pasÂ»

DescripciÃ³n

default watermark



Esta receta, como su nombre indica, fue dicha y hecha. Con cuatro ingredientes podemos hacer un aperitivo/plato principal rápido y sin rompernos mucho la cabeza.

Son recetas muy apetitosas ahora en verano, porque son fresquitas y no necesitamos entretenernos mucho en la cocina. El verano es para disfrutarlo!

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 8 huevos.
- 1/4 cebolleta pequeña.
- 2 palitos de cangrejo o Surimi pequeños.
- 100 gr de gambas. Pueden ser congeladas peladas.
- 1 lata de bonito en escabeche de 180 gr escurrido.
- 3 cucharadas soperas colmadas de queso de untar tipo Filadelfia.
- Mayonesa, la cantidad a gusto.
- Cebollino para decorar. Opcional.

Preparación:

Cocemos los huevos, enteros y con cáscara, en una cazuela con agua durante 10 minutos. Retiramos del fuego, refrescamos y reservamos.

Cocemos las gambas en una cazuela con sal durante 1 minuto. Retiramos del fuego, colamos y refrescamos con agua fría, escurrimos y reservamos.

Una vez fríos los huevos pelamos, cortamos por la mitad a lo largo, retiramos las yemas (que reservamos) y presentamos en el plato o fuente elegido.

Troceamos muy finamente los palitos de cangrejo, reservamos.

Picamos muy menuda la cebolleta, reservamos.

Picamos menudas las gambas, reservamos.

Escurrimos bien el bonito, reservamos.

En un bol amplio mezclamos las yemas, que machacamos con un tenedor (reservamos 3 mitades para decorar), los palitos de cangrejo troceados, la cebolleta picada, las gambas troceadas y el bonito desmigado. Mezclamos todo bien.

Añadimos el queso de untar, removemos que los ingredientes queden bien emulsionados. Y echamos la mayonesa, aquí a gusto, a mí no me gusta abusar de ella, pongo la cantidad justa para que los ingredientes liguén.

Con ayuda de una cucharita de postre rellenamos las claras, que queden bien llenas y ahora decoramos desmigando las yemas reservadas y espolvoreando con cebollino picadito.

Â¡BUEN PROVECHO!

default watermark



Consejo: El relleno lo podemos hacer con antelación, excepto añadir la mayonesa y el queso que lo haremos justo antes de montar el plato y de servirlo.

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

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

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categorías

1. Aperitivos
2. Huevos
3. Pescados y mariscos
4. Recetas sin horno

Fecha de creación

julio 24, 2018

Autor

admin