



Huevos rellenos Â«sencillosÂ»

Descripci3n



La verdad es que los huevos rellenos son muy agradecidos, quiero decir que se pueden rellenar de casi todo, de hecho ha sido una receta casi improvisada y seguro que en cada casa hay una exquisita receta de huevos rellenos.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 8 huevos grandes.
- 160 gr de pimientos del piquillo en tiras escurridos .
- 180 gr de at3n en aceite. Peso escurrido.

- 150 gr de gambas cocidas.
- 1/2 cebolleta pequeña.
- 2 cucharadas soperas colmadas de queso crema tipo Filadelfia.
- Mayonesa, la cantidad justa para ligar los ingredientes.
- Perejil picado, sal.

Preparación:

Cocemos los huevos en agua durante 10 minutos, escurrimos, dejamos templar y reservamos.

Cocemos en una cazuela pequeña con agua y sal las gambas durante 1 minuto, escurrimos del agua caliente y refrescamos con agua fría. Reservamos.

Escurrimos los pimientos en un colador, hacemos 16 trocitos de alguna de las tiras para decorar al final y reservamos.

Escurrimos también el atún del aceite y reservamos.

Limpiamos la cebolleta y reservamos

Una vez fríos los huevos los pelamos, partimos por la mitad a lo largo, retiramos las yemas que reservamos (dejaremos una completa para decorar), colocamos las claras en el plato o fuente de presentación y reservamos.



En un bol grande ponemos los ingredientes picados menudos: las gambas, los pimientos, la cebolleta, el atún desmenuado, las verduras deshechas, el queso y la mayonesa. Mezclamos todo muy bien que



default watermark

Con ayuda de una cuchara pequeña vamos rellenando las claras. Una vez rellenas decoramos con un trocito de pimiento en cada huevo, con las yemas reservadas desmenuzadas y espolvoreamos con perejil.

Y aquí están nuestro plato de huevos rellenos para triunfar.



Consejo: Podemos preparar con antelación el relleno, dejando para el último momento el queso y la mayonesa. Los montaremos justo antes de su consumo.

Síguenos en Facebook: **[facebook/masqpostres](https://facebook.com/masqpostres)**

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

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir instantáneamente 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.

Categoría

1. Aperitivos
2. Huevos
3. Pescados y mariscos

Fecha de creación

marzo 5, 2018

Autor

admin