

Huevos rellenos de "Reyes"



Nombre de la receta

Huevos rellenos de "Reyes"

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Crustáceos
 Huevo
 Pescado

Descripción

Huevos cocidos rellenos de marisco.

Ingredientes

- 6 huevos
- 18 langostinos
- 8 palitos de cangrejo
- 4 hojas de lechuga
- 180 miligramos de salsa de cocktail

Pasos

1 En primer lugar cocemos nuestros huevos en agua con sal durante 12 minutos a partir de que empiece la ebullición. Cuando estén cocidos, apartamos y enfriamos bien con agua. Los pelamos y los partimos por la mitad a lo largo sacándoles las yemas y los reservamos.

2 Para preparar el relleno, pelamos los langostinos, reservamos 6 enteros y el resto los picamos menuditos al igual que los palitos de cangrejo. También picamos lo más finas posibles las hojas de lechuga. Añadimos las yemas desmenuzadas, reservando una. Ahora lo mezclamos todo junto con la salsa de cocktail. Ya tenemos preparado nuestro relleno.



3 Por último pasamos a rellenar las mitades de huevo y las colocamos en un plato adecuado para ello. En el centro, ponemos un montón del relleno que nos ha sobrado y adornamos con los 6 langostinos como si fuera una corona. Con la yema que habíamos reservado, espolvoreamos por arriba con la ayuda de un colador como si fuera mimosa. Ya tenemos preparados nuestros riquísimos huevos.

Observaciones o consejos

Esta receta la he copiado tal cual de Loli Domínguez.

Autor

Matilde Linares