



<https://www.mepillasquisando.com>



1230 - HUEVOS RELLENOS CON GAMBAS



INGREDIENTES:

- 6 Huevos grandes.
- 200 gr. de Gambas (camarones) peladas y cocidas.
- 2 Cucharadas de Mayonesa.
- 1 Cucharada de zumo de Limón.
- Sal y Pimienta al gusto.
- Perejil fresco picado para decorar.
- Tomate frito.
- 4 Hojas de Lechuga.

ELABORACIÓN:

Cocemos los huevos en agua hirviendo durante uno 12 minutos. Enfriamos sumergiéndolos en agua fría y pelamos con cuidado. Picamos finamente las gambas cocidas, reservamos en un tazón. Cortamos los huevos por la mitad a lo largo y retiramos las yemas con cuidado, reservamos una yema para decorar. Colocamos las yemas en el mismo tazón con las gambas. Añadimos la mayonesa a las yemas y gambas. Mezclamos todo bien hasta obtener una pasta suave. Agregamos el zumo de limón y salpimentamos. Probamos para asegurarnos de que el relleno tenga el sabor deseado. Rellenamos las mitades de huevo con la mezcla preparada, ya sea con una cucharita o utilizando una manga pastelera para que queden más presentables. Una vez rellenos. En una fuente ponemos una cama de tomate frito y lechuga muy picadita. Decoramos los huevos con la yema reservada muy triturada y con un poco de perejil picado. Pasamos al frigorífico y servimos bien fresquitos.

FACEBOOK: Cocina Española Casera