

Huevos rellenos al pesto



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 3

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/huevos-rellenos-al-pesto>

Preparación

Hervir los huevos durante 10 minutos, dejar enfriar, pelar y cortarlos por la mitad, sacar las yemas y reservar. En un tazón, mezclar el pesto, el queso philadelphia, el queso rallado, las yemas pisadas, sal y pimienta. Colocar la mezcla en una manga pastelera y rellenar los huevos. Espolvorear con un poco de sésamo.

▫ Tip para la receta

Puede servir sobre una base de hojas verdes: lechuga, rúcula, basílico, etc.

Ingredientes

- 6 Huevos
- 3 cucharada/s Pesto
- 80 gramo/s Queso Philadelphia
- 2 cucharada/s Queso rallado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Sésamo para decorar

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada

