

Huevos rellenos con jalapeño



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 24

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/huevos-rellenos-con-jalapeno>

Preparación

En primer lugar, cocinar los huevos. Llene una olla con aproximadamente 10 a 12 tazas de agua. Añadir los huevos, asegurándose de que están cubiertos con agua por lo menos una pulgada. Llevar a fuego alto y hervir. Una vez que hierva, apagar el fuego y cubrir. Deje reposar durante 12-15 minutos. Retire los huevos con el agua caliente y colocarlos en un baño de agua helada. Deje que se enfríen durante 3-4 minutos, retirar del agua y pelar. Cortar los huevos por la mitad longitudinalmente. Con una cuchara pequeña, retire las yemas de huevo y colocarlas en un bol mediano. Agregue el echalote picado, la mostaza, la mayonesa, la salsa picante a las yemas de huevo. Usando un tenedor, haga un puré con todos los ingredientes juntos hasta que se combinen. Coloque la mezcla en las claras de huevo. Espolvorear con el pimentón, y en la parte superior colocar una rebanada de jalapeño.



Ingredientes

- 12 Huevos grandes
- 1/3 taza/s Mayonesa
- 1 cucharadita/s Mostaza Dijon
- 1 cucharadita/s Echalote picado
- 1/2 cucharadita/s Salsa picante
- 24 rebanada/s Chile Jalapeño en escabeche
- 1 poco Pimentón molido

Categorías

Día de la Madre, Día Especial, Mexicana, Todo el año, Exótica, Ingrediente extra, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada