

Huevos rellenos con mejillones



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

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

Preparación

Cortar los huevos duros por la mitad en sentido vertical, retirar las yemas y pasarlas por un colador grueso presionándolas bien. Calentar los mejillones con el vino unos minutos. Después retirarlos y dejar que los jugos de la sartén se reduzcan a fuego suave. Dejar enfriar, agregar la mayonesa, reincorporar los mejillones y mezclar bien. Rellenar las claras con la preparación. Hacer una ensalada con las zanahorias ralladas y la cebolla en cubitos y rociar con la emulsión de aceite, limón, sal y pimienta. Presentar los huevos sobre la ensalada y espolvorear con las yemas. Disfrute! Fuente: Revista Maru

Ingredientes

- 4 Huevos duros
- 32 Mejillones cocidos
- 50 cc. Vino blanco
- 150 gramo/s Mayonesa
- Para acompañar: 2 Zanahorias
- 1 Cebolla morada
- 2 cucharada/s Jugo de limón
- 3 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Pescados y frutos de mar, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada

