Huevos rellenos con palta

Dificultad:

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 20min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/huevos-rellenos-con-palta

Preparación

Cortar los huevos por la mitad longitudinalmente. Con cuidado, retire las yemas y póngalas en un recipiente mediano. Ponga las mitades de huevo en un plato y poner en la heladera. Con un tenedor, desmenuzar las yemas de huevo. Cortar el aguacate por la mitad y quitar el carozo. Saque la carne del aguacate de las dos mitades y añadirlo a las yemas de huevo. Con una cuchara, mezcle bien hasta que la yema y el aguacate se vuelvan crema. Agregar el jugo de limón y mezclar bien. Agregue la cebolla, el cilantro, el tabasco, la pimienta y la sal. Mezcle bien para combinar. Retire las mitades de huevo de la heladera. Usando una cuchara pequeña rellenes las claras de huevo. Adorne con una sola hoja de cilantro. Sirva inmediatamente o antes de que el aguacate se oscurezca.

Ingredientes

- 6 Huevos duros
- 1 Aguacate maduro
- 1/2 cucharadita/s Jugo de limón
- 1 cucharada/s Cebolla morada picada
- 1 cucharada/s Cilantro fresco picado
- 1 cantidad mínima Salsa Tabasco
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Sal

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Reducida en calorías, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Visitas, Aperitivo, Snacks