

# Huevos rellenos con salmón ahumado



**Dificultad:** □□□□□

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

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 16

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/huevos-rellenos-con-salmon-ahumado>

## Preparación

Coloque los huevos en una olla grande y cubrir con agua fría. Lleve el agua a hervir, cocine por 2 minutos y luego apagar el fuego y permitir que los huevos descansen en el agua durante 10 minutos. Escurrir los huevos y cubrir con agua fría, dejar enfriar. Pelar los huevos y cortar por la mitad a lo largo. Retirar las yemas y colocarlas en el tazón de un procesador de alimentos. Coloque las claras en un plato de servir. Para las yemas, agregar la crema agria, el queso crema, la mayonesa, la mostaza Dijon y el jugo de limón, hasta que quede suave y completamente combinados. Transfiera la mezcla a un tazón mediano y agregar el salmón y el cebollín picado. Sazone a gusto con sal y pimienta recién molida. Usando una cuchara o manga pastelera, rellenar las claras generosamente con la mezcla de yema de huevo. Cubra con papel plástico y refrigere por lo menos 30 minutos para que los sabores se mezclen. Cuando esté listo para servir, espolvorear alcaparras, si lo desea. Disfrute!

## Ingredientes

- 8 Huevos
- 1/4 taza/s Crema agria
- 30 gramo/s Queso Crema
- 1 cucharada/s Mayonesa
- 1 cucharadita/s Mostaza Dijon
- 1 cucharada/s Jugo de limón
- 2 cucharada/s Cebollín
- 120 gramo/s Salmón ahumado picado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Pescados y frutos de mar, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Appetizer-Entrada

