MARÍA 👨🏻‍🍳



APERITIVOS / ENTRANTES

Huevos rellenos de mejillones en escabeche

10min 4 raciones

Ingredientes

- Huevos
- Sal
- Pimienta
- Perejil
- Pimentón
- Aceite
- Mejillones en escabeche
- Mostaza antigua

Elaboración

1. Cocer los huevos entre 10 y 11 minutos
2. Pasar a agua fría, pelar y cortar a la mitad separando la clara de la yema
3. En un vaso batidor añadir un huevo cocido, aceite, sal y pimienta, y colar el escabeche de los mejillones (así se evitan tropezones) mientras se va emulsionando hasta obtener la mayonesa, que se reserva
4. Aplastar las yemas y en ese mismo bol añadir los mejillones picados, la mostaza, sal, pimienta y la mayonesa, y mezclar muy bien
5. Colocar los medios huevos en un plato y rellenar la manga pastelera (con o sin boquilla) con la mezcla anterior, rellenando los huevos
6. Colocar un mejillón encima de algunos huevos y decorar con perejil y pimentón

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA 👨🏻‍🍳
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy