MARÍA 👨🏻‍🍳



APERITIVOS / ENTRANTES

Huevos rellenos de guacatún con crema de anchoas

10min 4 raciones

Ingredientes

- Huevos
- Aguacate
- Atún en lata
- Queso crema
- Anchoas
- Pimienta
- Perejil

Elaboración

1. Poner a cocer unos huevos y contar 10 minutos desde que rompan a hervir
2. Preparar un bol con agua muy fría con hielo y añadir los huevos al pasar este tiempo
3. Para pelar los huevos, darles unos golpecitos y abrirlos con una cucharita hasta que se pelen enteros
4. Triturar el queso crema junto con las anchoas hasta obtener una salsa homogénea
5. Meter la crema de anchoas en un biberón y dejarla en el frío
6. Aplastar un aguacate y juntarlo con el atún, la pimienta y la yema de los huevos, previamente partidos por la mitad con cuidado de no romperlos
7. Meter esta mezcla en una manga pastelera o echarla con una cuchara y rellenar los huevos
8. Decorar con la crema de anchoas por encima y perejil

Hecho con CookNest