Gotxei



APERITIVOS / ENTRANTES

Huevos rellenos de futursobrasada

15min · 4 raciones · 428 kcal

Ingredientes

- Huevos
- Cilantro

PARA LA SOBRASADA

- **100g** tomates secos hidratados
- **100g** lacón
- **70g** anacardos
- **100g** pimientos del pikillos asados
- **2 cucharadas** pimentón
- **1 cucharada** ajo en polvo
- AOVE

POR RACIÓN

Proteínas	**26 g**
Grasas	**30 g**
Hidratos	**16 g**
Fibra	**3,5 g**

Elaboración

1. Cocemos los huevos unos 15 minutos y los reservamos en un bol con agua fría.
2. Seguimos triturando primero solo los anacardos en un procesador (batidora, thermomix..) y después añadiendo el resto de ingredientes de la sobrasada menos el AOVE hasta que quede todo bien triturado e integrado.
3. Una vez tengamos eso vamos añadiendo AOVE hasta conseguir una textura como veis en las imágenes; una sobrasada untable (2 cucharadas aprox).
4. Pelamos y partimos los huevos a la mitad. Les quitamos la yema y la añadimos a la sobrasada. Mezclamos bien, y a rellenar las claras.
5. Por último añadimos por encima un poco de cilantro fresco picado para darle ese toque fresco en boca y listo.

RECOMENDACIONES

Esto mejor ir probándolo y hacer al gusto más que por cantidades.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei