HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Huevos rellenos de Halloween

+4h 4 raciones

Ingredientes

- Huevos
- Aguacate
- Sal
- Pimienta negra
- Salsa picante
- Zumo de limón
- Remolacha

Elaboración

1. Cocer los huevos
2. Dar unos golpes a la cáscara sin pelarlos del todo, dejándola rota
3. Rellenar un tupper con zumo de remolacha y meter los huevos para que se empapen durante al menos 12 horas en el frigorífico
4. Pelar del todo los huevos al pasar el tiempo
5. Abrir el aguacate y vaciar la pulpa en un bol
6. Añadir las yemas de los huevos cocidos y machacar todo
7. Sazonar al gusto con un chorrito de aceite de oliva, un poco de pimienta negra recién molida, unas gotitas de salsa picante y una cucharada de zumo de limón
8. Mezclar todo
9. Meter la mezcla en una manga y rellenar los huevos

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto