Recetas SAL Y PIMIENTA



APERITIVOS / ENTRANTES

Huevos rellenos de gambas al ajillo

8 raciones · 289 kcal

Ingredientes

- 8 huevos
- 16 gambas
- 5 dientes de ajo
- 2 guindillas
- Aceite de oliva
- Pimentón dulce
- 4 palitos de cangrejo

MAYONESA

- 1 huevo
- 150 ml de aceite de girasol (+ los ajitos y aceite de la misma sartén)
- Zumo de 1/2 limón o lima
- Sal al gusto

POR RACIÓN

Proteínas	14 g
Grasas	25 g
Hidratos	2,9 g
Fibra	0,3 g

Elaboración

GAMBAS AL AJILLO

1. Pelamos las gambas y troceamos finamente cinco dientes de ajo
2. Lo añadimos a una sartén con aceite a fuego medio junto con un par de guindillas
3. Pasados unos minutos añadimos las gambas

MAYONESA

4. En una batidora ponemos un huevo junto con el aceite y los ajos de la sartén
5. Añadimos un poquito más de aceite de girasol, limón y sal
6. Batimos todo bien sin mover al principio

MONTAJE

7. Separamos las yemas de los huevos ya cocidos, añadimos cuatro palitos de cangrejo, la mayonesa y un poquito de pimentón dulce
8. Colocamos los huevos y los rellenamos
9. Ponemos también un poquito de huevo que hemos reservado para decorar
10. Colocamos las gambas que teníamos reservadas

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta