Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



APERITIVOS / ENTRANTES

Huevos rellenos de mejillones en escabeche

6 raciones · 375 kcal

Ingredientes

- 6 huevos
- 1 lata de mejillones

MAYONESA DE ESCABECHE

- 200 ml de aceite de girasol o 150 ml de aceite de oliva
- 1 huevo
- 1 chorreón de vinagre o limón
- 1 pizca de sal

POR RACIÓN

Proteínas	9,4 g
Grasas	37 g
Hidratos	1 g
Fibra	0 g

Elaboración

1. En un vaso medidor ponemos un huevo, aceite, un poquito de vinagre y sal
2. Reservamos un poco de aceite para emulsionarlo mientras batimos
3. Introducimos la batidora sin moverla del fondo y vamos añadiendo poco a poco el escabeche de los mejillones
4. Una vez emulsionado el aceite, batimos todo bien hasta que vaya espesando nuestra mayonesa de escabeche
5. Pelamos los huevos duros, que hemos tenido unos 13 minutos en la olla con agua a fuego alto
6. Los troceamos por la mitad y sacamos la yema
7. La introducimos en la mayonesa y, si quieres, la puedes batir un poco para que se quede más espesa
8. Rellenamos todos los huevos, colocamos un mejillón en cada uno y un poquito de yema si quieres

RECOMENDACIONES

Para mí es el entrante perfecto de este verano.

Hecho con CookNest

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