XEF DE CASA



APERITIVOS / ENTRANTES

Huevos rellenos de gamba

2 raciones 754 kcal

Ingredientes

BASE

Huevos

7 gambas argentinas (o las que tengas)

MAHONESA DE GAMBA

Aceite de las gambas

Aceite de oliva virgen (o girasol si la quieres más suave)

1 huevo

Sal

POLVO DE GAMBA

Cabezas de las gambas

POR RACIÓN

Proteínas	25 g
Grasas	73 g
Hidratos	1,2 g
Fibra	0 g

Elaboración

1. Cuezo los huevos y separo claras y yemas.
2. Pelo las gambas y separo las cabezas.
3. La mitad de las cabezas al horno a 150 °C durante 45 min, hasta que estén totalmente secas (polvo de gamba).
4. La otra mitad a fuego suave: las chafo, flambeo y dejo que suelten el coral, el jugo y los aromas, caramelizando ligeramente.
5. Con ese aceite aromático hago la mahonesa de gamba.
6. Doro las gambas ligeramente por cada lado.
7. Trituro las gambas con las yemas y la mahonesa de gamba hasta obtener un relleno jugoso, sedoso y ultra sabroso.
8. Relleno las claras.
9. Termino con polvo de gamba por encima y ralladura de lima (muy poca, solo aroma).

RECOMENDACIONES

También sirve langostino o gamba normal.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa