



Vitalia

para comer como en casa

Huevos rellenos de atún y langostinos



Huevos rellenos de atún y langostinos

 30min

elaboración

1-Cocer los huevos 9 minutos desde agua hirviendo con sal y vinagre y refrescar en agua con hielo y vinagre. Después, pelar, cortar por la mitad y vaciar la yema.

2-Picar los ing. y mezclar con la emulsión de yemas, ketchup, perryns y aove.

3-Rellenar los huevos, coronar con queso rallado y hierbas frescas, cada uno sobre una cucharada de relleno.

ingredientes (4 personas)

-12 huevos

Para el relleno:

-150g de atún en aceite, las 12 yemas de los huevos, 6 langostinos, 1 cebolla morada, 2 pepinillos grandes en vinagre, 12 aceitunas verdes sh.

-1 cucharada de ketchup y un chorrito de salsa perryns, 2 cucharadas de queso crema

Además:

-Grana padano, hierbas frescas, pimienta negra y aove

Accede a [todas nuestras recetas:](#)

