

Huevos rellenos de gambas y alcaparras

Tiempo de preparación: 45 min.

Cantidad

Ingredientes para 8 piezas.

Ingredientes

5 Huevos frescos grandes
2 cda Allioli
8 ud. Gambas
16 ud. Alcaparras
Pimentón dulce o picante en polvo
Ensalada fresca

Preparación

Los huevos deben rellenarse justo antes de su consumo, pero deben hervirse unas horas antes de su preparación para que se enfríen bien y se pueda retirar la cáscara con facilidad. Mejor cocinar un huevo de más por si alguno se rompe durante la cocción. Es mejor sacar los huevos de la nevera media hora antes de cocinarlos.

Cuando el agua hierve, echar los huevos con cuidado en el agua con una cuchara. Una vez que todos los huevos estén en la olla, remover uniformemente con una cuchara de madera para que los huevos giren lentamente en círculos hasta que el agua vuelva a hervir con normalidad. El movimiento de giro uniforme hace que la yema quede bien colocada en el centro del huevo, lo que facilita el relleno posterior.

Hervir los huevos durante unos 8-9 minutos.

A continuación, aclarar inmediatamente con agua helada y dejar en agua fría para que la cáscara se separe bien del huevo.

Media hora antes de comer, pelar los huevos y cortarlos por la mitad con un cuchillo pequeño y afilado.

Retirar con cuidado las mitades de la yema del huevo y reservar.

Colocar las mitades de huevo vacías sobre la ensalada. Echar el allioli en las mitades de los huevos.

Secar bien las gambas y freírlas brevemente por ambos lados en un poco de aceite. Colocarlas en papel de cocina para escurrir.

Añadir las gambas y las alcaparras con la yema del huevo en el agujero de los huevos uno por uno.

Añadir por encima una pizca de pimentón para decorar.