

Huevos rellenos de champiñones



Tiempo de
preparación

20 min.

Porciones

8

Ideal para

Desayuno
Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

8 pza Huevos

8 pza Camarones

1 pza Cebolla

2 pza Dientes de Ajo

24 pza Champiñones

Cantidad suficiente de mayonesa

Salsa brava al gusto

Cantidad suficiente de agua

Un chorrito de aceite

Un pizca de sal y pimienta

Preparación

1. Partir los huevos cocidos San Juan a lo largo por la mitad.
2. Retirar la yema. Reservar.
3. Pochar la cebolla y los ajos en el agua hirviendo, retirar y cortar en trozos pequeños.
4. Saltear los champiñones en un sartén con un poco de aceite, añadir los camarones y cocine bien. Salpimentar.
5. Moler muy fino las cebollas, ajo, champiñones y camarones.
6. Incorporar las yemas con la mayonesa.
7. En forma envolvente incorporar las preparaciones de las yemas y los camarones. Incorporar un toque de la salsa.
8. Rellenar los huevos con la preparación anterior con la ayuda de una manga y duya lisa.
9. Se pueden decorar con un poco de champiñones fileteados muy finos, espárragos salteados y rodajas de chile guajillo frito.