Ensalada de huevo y surimi

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
45 min.	3	Comida Cenas	Fácil

.

Ingredientes

Disfruta de esta cuaresma con una fresca y deliciosa ensalada. Cambiamos la forma de preparar huevos cocidos con esta receta de huevos crujientes y rellenos de surimi. Esta temporada de cuaresma este será tu platillo fresco y frío preferido.

- 4 tazas de agua.

- 3 piezas de Huevo San Juan.

- Cantidad necesaria de sal.

- Cantidad necesaria de pimienta.

- 2 tazas de lechuga francesa.

- 1 taza de pimientos de colores cortados en tiritas.

- Cantidad necesaria de orégano fresco para decorar.

- Cantidad necesaria de aceite de Oliva para acompañar.

Para empanizar

- 2 piezas de Huevo San Juan.

- 2 tazas de pan molido.

Para el relleno

- ¼ de taza de mayonesa.

- ¼ de taza de queso crema.

- 1 cucharada de chipotle molido.

- 1 cucharada de catsup.

- 1 taza de surimi finamente picado.

Para freír

- Cantidad necesaria de aceite vegetal.

Preparación

Tip

Es importante que al momento de cocinar un huevo tomes en cuenta lo siguiente: a mayor altitud, la presión del aire es menor, por lo que los alimentos tardan más en cocerse. Las temperaturas y los tiempos de cocción, por tanto, pueden ser más largos.

1. Coloca las piezas de Huevo San Juan® en una ollita, cubre con agua y calienta a fuego medio. Una vez que hierva, cocina 12 minutos más, retira del fuego, escurre, agrega agua fría y reserva.

2. Retira el cascarón y corta los huevos a la mitad; con ayuda de una cuchara, retira la yema y reserva.

3. Para empanizar, sumerge las claras ya cocidas en el huevo, retira el exceso y empaniza.

4. En una ollita a fuego medio calienta el aceite y fríe las claras por 3 minutos. Retira y escurre en papel absorbente para quitar el exceso de aceite.

5. Para el relleno, en un procesador mezcla la mayonesa con el queso crema, el chipotle, lacátsup, las yemas, agrega el surimi, y sazona con sal y pimienta.

6. Con ayuda de una duya, rellena los huevos empanizados con la mezcla anterior.

7. En un plato extendido coloca primero la lechuga francesa, luego los pimientos de colores, los huevos y decora con cebollín.