Huevos rellenos de ensalada Tampico y camarón

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
30 min.	16	Comida	Fácil

.

Ingredientes

4 pza Huevos Cocidos San Juan

250 g Cangrejo (carne)

50 g Cebolla

10 g Cebollín

150 g Mayonesa

16 pza Camarones pacotilla pelados

Cantidad suficiente de chile serrano.

Cantidad suficiente de aguacate

Cantidad suficiente de chile guajillo

Una pizca de sal y pimienta.

Cantidad suficiente de salsa soya

Preparación

1.Cortar los huevos en cuatro a lo largo y retirar la yema de la clara. Reservar.

2.Desmenuzar perfectamente el cangrejo y colocarlo en un bowl.

3.Picar finamente la cebolla, el cebollín y el chile serrano. Reservar.

4.Incorporar la mayonesa al cangrejo y enseguida la cebolla con el cebollín y el chile serrano.

5.Incorporar perfectamente y salpimentar.

6.Saltear ligeramente los camarones con un poco de aceite de olivo y salpimentar. Reservar.

7.Con la preparación de la ensalada de cangrejo rellenar las claras del huevo.

8.Colocarlas en una cucharita china junto con el camarón.

9.Decorar con rodajas de chile guajillo fritas y gajos de aguacate.

10.Acompañar con la salsa de soya.

Nota: Las yemas se le pueden incorporar a la ensalada Tampico si lo desea. El chile serrano se puede sustituir por chile chipotle o bien no incorpora nada de picante.