cambas en huevo

Huevos rellenos de Gambas



) Preparación



Cocerlos huevos en agua hirviendo con sal y unas gotas de vinagre durante 15 minutos. Dejar enfriar y pelarlos.

Cortarlos a lo largo y sacar las yemas.

Poner las yemas en una taza y añadír el aceíte de olíva, el zumo, el yogur y el cebollíno fresco picado. Mezclar bien y reservar.

Cortar todas las gambas en trozos (menos 4).

Picar el ajo y dorarlo en la sartén, incorporar todas las gambas sin que se hagan demasiado, retirar del fuego y echar tres gotas de tabasco y un chorrito de soja. Incorporar las gambas troceadas a la mezcla anterior.

Rellenar los huevos con la mezcla de las gambas y presentar sobre una cama de lechuga cortada en juliana adornándolos con las huevas de trucha, las gambas enteras y trocítos de cebollino.



Ingredientes

- · 2 Huevos de Oca del Duratón
- · 200 gr. de gambas
- · 1 diente de ajo
- · tabasco, soja
- · zumo de un límón
- · aceite de oliva virgen extra
- · 1 yogur natural tipo "griego"
- · cebollino fresco
- · huevas de trucha
- · vinagre

Truquí: Los huevos frescos se pelan muy mal. Sin embargo, echando una cucharada de vinagre en el agua, la cosa mejora.