

HUEVOS NEGROS RELLENOS



INGREDIENTES

Huevos pequeños
500 ml vinagre de Módena

RELLENO

1 aguacate maduro
Zumo de medio limón
100 g salmón ahumado
Yemas de los huevos
Pimienta de cayena
Sal

DECORACIÓN

Huevas de salmón
Cebollino

Brotes de lechugas variadas

MODO DE HACERLO

HUEVOS NEGROS

Cocer los huevos. Cortar la cocción bajo el chorro de agua fría, pelar con mucho cuidado y sumergir en vinagre de Módena. Dejar en el vinagre como mínimo 12 horas y como máximo 24. Escurrir secar.

Cortar la parte superior de cada huevo, a modo de tapa, retirar con cuidado las yemas y reservar para el relleno. Guardar las claras en el frigorífico.

RELLENO DE AGUACATE Y SALMÓN

Triturar el salmón picado, la carne de aguacate y las yemas cocidas, formar una pasta uniforme. Salpimentar.

Meter en una manga pastelera con boquilla rizada.

Rellenar los huevos, poner de topping unas huevas de salmón y cebollino picado. Presentar sobre la base de brotes de lechuga.