

HUEVOS RELLENOS DE ESPARRAGOS BLANCOS Y CREMA DE HIERBAS



INGREDIENTES

6 huevos

Sal

1 chorrito vinagre

RELLENO

12 espárragos blancos

150 g lomo salmón fresco

1 puerro

Mantequilla

50 g vino blanco

100 g nata líquida

CREMA HIERBAS

30 g mantequilla

30 g harina

400 g leche

Eneldo fresco

MODO DE HACERLO

Hervir los huevos partiendo de agua hirviendo con un chorrito de vinagre y sal. Cocer durante 10 minutos. Sumergir en agua fría y reservar.

RELLENO

Picar muy finamente el puerro y saltear en un poco de mantequilla. Partir el salmón en daditos, agregar a la sartén y seguir estofando sin que se haga demasiado. Añadir el vino blanco, reducir e incorporar la nata. Pasar a un bol para enfriar y reducir.

Abrir los huevos duros por la mitad, retirar la yema y añadir a la mezcla anterior. Trabajar para que quede bien ligado. Rellenar las mitades de las claras y terminar coronando con 2 puntas de espárragos.

CREMA DE HIERBAS

Hacer una bechamel clarita. Añadir las hierbas picadas y triturar con una máquina de cuchillas. Repartir la crema de hierbas sobre los huevos rellenos y gratinar unos minutos al horno.