

Huevos Rellenos a la Diablesa

*Estos huevos “a la diablesa” son una delicia, si disfrutas con el picante. La frescura del apio ayuda a mitigar las llamas de la boca. Además, recuerda que el **apio es diurético, disminuye el ácido úrico, es saciante y rico en fibra**. Aunque, si padeces de úlcera, será mejor que te decantes por otra receta.*

INGREDIENTES:

- 3 Huevos
- 50g Restos pollo asado o hervido
- 2 Cucharadas salsa de tomate (opcional)
- Tabasco o pimentón picante al gusto
- Una Pizca chili copos (opcional)
- 2 Ramas de apio
- 2 Zanahorias
- C/s sal
- Un chorro vinagre (para el agua de cocción)

2

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Hervir los huevos 10 minutos en agua con sal y vinagre.
2. Mientras, pelar la zanahoria y retirar las hebras al apio. Cortar en bastones. Reservar.
3. Refrescar los huevos, pelar y partir los por la mitad.
4. Retirar la yema y mezclarla con el pollo desmenuzado, salsa de tomate y tabasco al gusto.
5. Rellenar las claras con la mezcla anterior, decorar con unos copos de chili o con pimentón picante.
6. Servir con los bastones de zanahoria y apio