

Huevos Duros Rellenos de Salmón

Los huevos rellenos es un plato que te puedes dejar hecho el día de antes, además al llevar yogur en lugar de mahonesa, no se resecan. Quedan muy cremosos y suaves, una delicia. Tanto para un picnic al aire libre o como si tienes invitados en casa, ¡Es un Nº1!

INGREDIENTES:

- 3 Huevos duros
- 30g Salmón ahumado
- 1 Cucharadita de alcaparras o un par de pepinillos en vinagre
- 1 Trocito Cebolleta
- 1 Cucharada de yogur natural
- ½ Cucharadita mostaza de Dijon o más
- Perejil fresco o eneldo para decorar

2

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Hervir los huevos sino los tienes ya cocidos, 10 minutos en agua con sal y vinagre. Refrescar y pelar.
2. Partir los huevos duros por la mitad, sacar la yema y mezclarla con salmón ahumado a trocitos (reservar un poco para decorar), un poquito de la cebolleta picada muy pequeña, las alcaparras o pepinillos trinchados menudos, el yogur y la mostaza al gusto. La masa debe estar suave, si queda seca, añadir un poco más de yogur.
3. Rellenar los huevos, decóralos con el salmón reservado, alguna alcaparra y el perejil o eneldo.