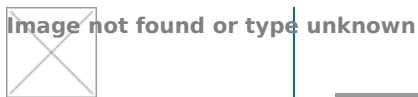


Huevos rellenos de ensalada Tampico y camarón



16 persona(s).



30 minutos.



Comida

Ingredientes

4 pza Huevos Cocidos San Juan

250 g Cangrejo (carne)

50 g Cebolla

10 g Cebollín

150 g Mayonesa

16 pza Camarones pacotilla pelados

Cantidad suficiente de chile serrano.

Cantidad suficiente de aguacate

Cantidad suficiente de chile guajillo

Una pizca de sal y pimienta.

Cantidad suficiente de salsa soya

Preparación

1. Cortar los huevos en cuatro a lo largo y retirar la yema de la clara. Reservar.

2. Desmenuzar perfectamente el cangrejo y colocarlo en un bowl.

3. Picar finamente la cebolla, el cebollín y el chile serrano. Reservar.



4. Incorporar la mayonesa al cangrejo y enseguida la cebolla con el cebollín y el chile serrano.

5. Incorporar perfectamente y salpimentar.

6. Saltear ligeramente los camarones con un poco de aceite de olivo y salpimentar. Reservar.

7. Con la preparación de la ensalada de cangrejo rellenar las claras del huevo.

8. Colocarlas en una cucharita china junto con el camarón.

9. Decorar con rodajas de chile guajillo fritas y gajos de aguacate.

10. Acompañar con la salsa de soya.

Nota: Las yemas se le pueden incorporar a la ensalada Tampico si lo desea. El chile serrano se puede sustituir por chile chipotle o bien no incorpora nada de picante.

