

Huevos rellenos

**Snack**Tipo de
receta**30 Minutos**

Preparación

**Fácil**

Dificultad



Ingredientes para 10 personas

10 huevos duros
anchoas
mayonesa
2 cucharaditas de alcaparras
1 cucharadita de nata agria
pimienta
sal
2 cucharadas de aceite de pipas de calabaza
trocitos de pescado o de pollo asado (opcional)
hierbas aromáticas

Preparación

Cortar los huevos, con cáscara, por la mitad y sacar las yemas. Picar en trocitos pequeños las anchoas, el pescado o el pollo asado y las alcaparras. Mezclarlo ahora todo con las yemas, la mayonesa, la nata agria y el aceite de pipas de calabaza y salpimentar. Con la ayuda de una manga rellenar las mitades de huevo y adornarlas con las hierbas aromáticas.

Sugerencia: para la decoración también se pueden usar flores comestibles

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch