

## 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**