Huevos rellenos de crema de aguacate y huevas de salmón



Huevos rellenos de crema de aguacate y huevas de salmón

Que ricos los huevos rellenos y con crema de aguacate y huevas de salmón una verdadera delicia.

Aqui voy a explicar realmente como se hace la crema de aguacate y mi toque brujilla. Y como dije en la receta del tartar de mango , melon y caviar rojo, una explosión en boca.

INGREDIENTES:

. 6 huevos cocidos grandes

. 1 aguacate maduro

. 1 yogurt griego natural

. 1 cucharada de salsa de soja ligera

. Zumo de lima

. 1 cucharada de crema de queso de salmón

PREPARACIÓN:

Paso 1:

Cocer los huevos durante 10 minutos. Pasar por agua fria y enfriar antes de pelarlos.



Huevos rellenos de crema de aguacate y huevas de salmón

Paso 2:

CREMA DE AGUACATE :

Pelamos el aguacate y lo introducimos en el vaso de la batidora. Añadimos la salsa de soja ligera, el yogurt griego natural, zumo de lima al gusto y una cucharada de crema de queso de salmón.

Triturar y si queremos que la crema adquiera más consistencia, utilizar unas yemas de los huevos cocidos.





Paso 3:

Ponemos la crema de aguacate en una manga pastelera y nos ponemos a rellenar los huevos ya frios, partidos por la mitad

y sin yemas.

Decoramos con las huevas de salmón y espolvoreamos con las yemas.



Huevos rellenos de crema de aguacate y huevas de salmón