

Alcauciles con huevas de pescado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Alcauciles: Unidades

Yemas: 4 Unidades

Huevas de pescado rojas: 4 cdas.

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Vino Blanco: Cantidad necesaria

Guarnición I

Pan de campo: 4 Rodajas

Guarnición II

Jamón crudo en fetas: 200 g

Papas Provenzal

Sal: A gusto

Salsa

Huevas de pescado negras: cdas.

Jugo De Lima: 2 cdas.

Varios

Rodajas de lima en cuartos: A gusto

Ramas de romero: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele los **alcauciles**.

- Elimine las hojas exteriores.
- Corte la parte de arriba de las hojas y deseche.
- Ahueque el centro
- Reserve en un recipiente con agua y *limón*.
- En una *cacerola* ponga los corazones del alcaucil cubra con el vino y aceite.
- Condimente con sal.
- Cocine con la *cacerola* tapada 15 minutos aproximadamente o hasta que estén tiernos.
- Coloque los *alcauciles* en una fuente para horno y en el centro de cada uno una yema.
- Caliente apenas en el horno por unos minutos sin que coagule la yema
- Retire los *alcauciles* del horno ponga en el centro de cada uno, una cucharada de huevas rojas.

Salsa

- En una procesadora ponga el fondo de cocción de los *alcauciles* con las huevas negras y el *jugo* de lima.

Guarnición I

- En una sartén caliente acetie de oliva tueste las rodajas de pan.

Guarnición II

- En una sartén con aceite de oliva saltee las *fetas* de *jamón* crudo.
- Presente con las *fetas* de *jamón* crudo y las tostadas.
- Salsee los *alcauciles*
- Decore con las limas y ramitas de *romero*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/alcauciles-con-huevas-de-pescado>