

Huevos Rellenos con Camarones

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c

Cebolla: 100 Gramos

Queso Parmesano Rallado: c/n

Salsa Bechamel: 300 Gramos

Camarones: 300 Gramos

Morrón Rojo: 100 Gramos

Salsa chipotle: c/n

Huevos duros: 8 Unidades

Preparación de la Receta

- En sartén con aceite de oliva *saltear* *morrón* rojo picado, *cebolla* picada y una vez blandos agregar los **camarones** también picados.
- Cocinar por 2 minutos y reservar.
- Cortar en mitades a lo largo los huevos y retirarles la yema.
- En un bowl pisar las yemas, agregar el salteado de *camarones* con su *jugo*, *mostaza* de dijón, salsa *chipotle* y salsa bechamel para unir los ingredientes.
- Rellenar con esta preparación cada mitad de *huevo* duro.
- Colocar en fuente de horno, cubrir con salsa bechamel, queso parmesano rallado y llevar a 180° C hasta *gratinar*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/huevos-rellenos-con-camarones>