Huevos rellenos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 1 cda.
Ralladura de limón: 1 cdita.
Huevos duros: 12 Unidades
Queso Blanco: 2 cdas.
Eneldo picado: 1/2 cdas.
Trucha ahumada: 2 Filetes

Guarnición

Hojas verdes: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Flor de girasol: 1 Unidad
Flor de puerro: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte un extremo de cada *huevo* y retire las yemas.

Armado

- Coloque las yemas en un bowl y pise.
- Agregue la *trucha* y rompa con el tenedor.
- Incorpore el queso blanco, el *eneldo*, el *jugo* y la ralladura de *limón*
- Mezcle.
- Coloque en una manga y rellene las claras.

Guarnición

- Prepare una vinagreta con la sal, el aceite de oliva y el *jugo* de *limón*.
- Lave las hojas verdes y coloque en ensaladeras individuales junto con los pétalos de flor de girasol y de *puerro*.

- Condimente con la vinagreta.

Presentación

- Sirva en vasitos individuales y decore con huevitos de *salmón* y *eneldo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/huevos-rellenos