

# 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*.

- Condimento 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>