

Huevos Rellenos de Pascua

Los huevos rellenos forman parte de la tradición de estas fechas. Ya que muchos, no se comen el huevo duro de la mona o si hemos hecho una actividad de pintar huevos con los niños para que los busquen y tenerlos entretenidos ,etc... es habitual hacerlos para la cena rellenos. Pero en lugar de utilizar mahonesa, que hace que sean pesados e indigestos los vamos a hacer rellenos de langostinos y menos grasas. Además podemos pedir a los niños que nos ayuden a prepararlos y darles un aspecto "gracioso", en este caso de pollito y se para ellos otra actividad más.

INGREDIENTES:

- 6 uds. Huevos duros
- 2 Cucharadas de salsa de tomate o tomate frito bajo en grasa.
- 6 uds. Langostinos cocidos
- 1 ud Zanahoria pequeña
- 1 Cucharada aceite de oliva
- 1-2 uds Aceituna negra (decoración)
- 50g Lechugas variadas

4

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Pelar la zanahoria y cortar unas rodajas para hacer la cresta y los picos de los "pollitos".
2. Rallar el resto de la zanahoria y poner en un bol.
3. Pelar los langostinos y cortarlos lo más pequeño posible.
4. Pelar los huevos, partirlos por la mitad y retirar la yema con cuidado.
5. Agregar al bol de la zanahoria las yemas, una cucharada de aceite, dos de salsa de tomate, los langostinos picados y aplastar bien hasta conseguir una masa más menos homogénea.
6. Rellenar con la masa anterior los huevos, decorándolos con las crestas y picos de zanahoria reservados y unos trocitos de aceituna negra como ojos.
7. Colocar los huevos en un plato sobre una base de lechugas.