Huevos negros rellenos de aguacate



Consejo del chef

Sala la carne con sal gruesa al gusto y sírvelo en un plato acompañado de unos espárragos y patatas a la parrilla, o tu guarnición preferida.

Raciones para 1

- ❏ 3 Huevos
- ❏ 1 l Vinagre de Módena
- ❏ 1 Aguacate maduro
- ❏ Sal
- ❏ Pimienta negra molida
- ❏ Salsa Tabasco
- ❏ 1/2 Limón
- ❏ 1 cucharadita Mayonesa

1. Coloca los huevos en una cacerola lo suficientemente grande como para que no choquen unos con otros y añade agua, cubriendo los huevos 1 cm por encima de la superficie.

2. Coloca la cacerola en el fuego. Cuando comience a hervir, baja el fuego y cuece suavemente durante 7 minutos.

3. Transcurrido el tiempo de cocción, retira los huevos inmediatamente de la cacerola y enfríalos bajo un chorro de agua fría durante 1 minuto. Déjalos enfriar completamente en un recipiente con agua fría, un par de minutos.

4. Pela los huevos y retira posibles restos de cáscara, así como la membrana que los recubre.

5. Sumerge los huevos cocidos en vinagre de Módena. Déjalos en el vinagre entre 12 y 24 horas, dentro del frigorífico.

6. Retira los huevos negros del vinagre, lávalos y córtalos por la mitad, longitudinalmente.

7. Retira las yemas y machácalas junto con la carne del aguacate. Condimenta al gusto con sal, pimienta negra molida, salsa Tabasco y uno poco de zumo de limón. Añade la mayonesa para suavizar la mezcla del relleno.

8 Rellena las mitades de huevo negro con la mezcla del aguacate y decóralos con un poco de perejil fresco antes de servirlo. Seguro que no pasarán desapercibidos en tu mesa.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/huevos-negros-rellenos-de-aguacate/