

Huevos negros rellenos de aguacate

COOKING
LOVERS TESA



Consejo del chef

Sala la carne con sal gruesa al gusto y sívelo 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/>

