

Será por recetas



Huevos rellenos de pate de foie

Huevos

4 Personas

30 Minutos

Muy Fácil

Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- 8 huevos
- 100 g de paté foie
- Leche
- Un puñado de olivas deshuesadas
- Sal
- Pimienta
- Media lechuga

Elaboración

Cocer los huevos durante 10 minutos, para dejarlos enfriar y pelarlos.

Mientras se cuecen los huevos, lavar y cortar la lechuga en tiritas finas para formar un lecho en la fuente plana donde se pondrán los huevos.

Partir por la mitad cada huevo, a lo largo, y vaciar con cuidado las yemas.

Echar las yemas en un recipiente y desmigalarlos con un tenedor, añadiendo el paté, la sal, la pimienta y medio vasito de leche tibia para conseguir una pasta uniforme.

Añadir también las aceitunas picadas finamente. Rellenar con esta masa las mitades de huevo (para un mejor resultado utilizar una manga pastelera).

Colocar en una fuente y servir frío.



Autor receta de Huevos rellenos de pate de foie

Pedrito

Valoración 3/5

54 Recetas publicadas

Miembro desde 16/08/2012