

Será por recetas



Huevos con caviar

Huevos, Entrantes, Recetas para navidad

 4 Personas

 20 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 29/10/2012

Ingredientes

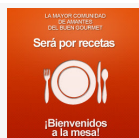
- 4 huevos
- Sal
- Caviar ó sucedáneo
- Mantequilla
- Pimienta
- Mostaza
- Limón

Elaboración

Primero cocer los huevos entre 10 y 12 minutos más o menos, sacarlos, pasarlos por agua fría y pelarlos.

Partir los huevos por la mitad, a lo largo y reservar las claras. En un recipiente mezclar las yemas con una cucharadita de mantequilla, una de mostaza, un chorrito de limón y una pizca de pimienta.

Una vez esté todo bien mezclado y hecho una pasta homogénea rellenar las claras con la mezcla que hemos preparado y decorar con caviar por encima.



Autor receta de Huevos con caviar

Jose Luis

 8 Recetas publicadas

 Valoración 0/5

 Miembro desde 29/10/2012