



Huevos rellenos con jamón serrano

Ingredientes - Para 3 persona(s)

- 6 Ud. de *Huevos de corral*
- 50 g de *Jamón serrano*
- 1 Ud. de *Huevo de gallina de corral*
- *Pan rallado*
- *Aceite de oliva virgen extra*
- *Sal*

Preparación

Paso 1 - Cocción de los huevos

En un recipiente, pondremos a hervir agua con sal, ya que la sal nos facilitará, después, que los huevos se pelen mejor.

Cuando vaya a romper el hervor, introduciremos los huevos cuidadosamente y vigilarémos que estén perfectamente cubiertos por el agua. Los dejaremos hervir unos 10-12 minutos aproximadamente.

Nota: Una buena manera de saber cuando un huevo está cocido totalmente, es retirarlo un momento del agua y ver si se seca rápidamente, entonces, estará a punto para sacar.

Sería conveniente que los huevos estuviesen fuera de la nevera, ya que si los introducimos directamente del frigorífico es muy posible que se abran.

Paso 2 - Enfriado y pelado de los huevos

Una vez cocidos los huevos, enfriar bajo el grifo con agua muy fría, y cuando ya no nos quememos, procederemos a pelarlos.

¿Quién no se ha encontrado con problemas al pelar los huevos? Yo tengo un truco que me funciona bastante bien y es hacer rodar el huevo por el mármol, con el propósito de que se agriete la cáscara uniformemente por toda la superficie del huevo y, de esta forma, sea más fácil mondarlos.

Paso 3 - Trinchado del jamón y preparación de los huevos

Cortaremos el jamón en picadillo y procederemos a cortar por la mitad los huevos, extrayendo la yema, que reservaremos para hacer una pasta.

Paso 4 - Relleno de los huevos



Recetus - Huevos rellenos con jamón serrano

Tu comunidad de cocina

recetus.com

Con la ayuda de un tenedor, mezclaremos el jamón que hemos trinchado con las yemas de los huevos hasta hacer una pasta.

Con dicha pasta y ayudados esta vez por una cucharilla, iremos rellenando las mitades de los huevos.

Paso 5 - Rebozar

Cuando los tengamos todos rellenos, los iremos pasando uno a uno por huevo crudo batido primero y por el pan rallado después.

Paso 6 - Freír y servir

Cuando ya todos están rebozados, los iremos depositando en una sartén con el aceite bien caliente, los iremos friendo con sumo cuidado para que no pierdan su relleno al voltearlos.

Nota: Ni que decir tiene que podéis hacerlos rellenos de panceta (bacón) o de jamón dulce, el procedimiento será el mismo.

Espero que sea de vuestro agrado.