



Huevos rellenos de bonito del norte

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 5 Ud. de *Huevos de corral*
- 2 Ud. de *Pimiento rojo crudo*
- 70 g de *Bonito del norte en aceite de oliva*
- 1 Ud. de *Ajo crudo*
- *Esparragos blanco, puntas*
- *Lechuga*
- *Alcaparras*
- *Aceite virgen 0,,4 grados*

Preparación

Paso 1 - Ingredientes

Poner en recipiente adecuado, por ejemplo en una plancha de hierro, dos pimientos aptos para escalivar, previamente untados en aceite, que nos permitirá pelarlos después mejor. También podemos asarlos en horno (tiempo de cocción 30-40 minutos) pero particularmente creo que el sabor que adquieren los pimientos es mucho mejor asados en plancha de hierro, y, además, el tiempo de cocción es menor.

Sacar los huevos de la nevera para que tomen la temperatura ambiente.

Vaciar una cantidad de unos 60 o 70 gramos el bonito del norte, en un recipiente y reservar.

Paso 2 - Elaboración de los ingredientes

Al mismo tiempo que se están asando los pimientos, en otro recipiente, pondremos a hervir los huevos durante unos 5 o 6 minutos, yo por si acaso los tengo unos 8 minutos.

Una vez asados los pimientos, los dejaremos reposar unos minutos, pelaremos y dejaremos apartados.

Pelaremos, también, los huevos, los cortaremos por la mitad y les retiraremos la yema, reservándola.

Paso 3 - Preparación del relleno de los huevos

Con la ayuda de la batidora *minipimer*, procederemos a hacer una mahonesa con un diente de ajo pequeño y aceite de oliva virgen suave, de 0.4 grados, también puede hacerse con aceite de girasol.

Respecto a la textura de la mahonesa, es a gusto del consumidor, personalmente me gusta



espesa, de forma que introduciendo una cuchara, quede encajada.

Mezclaremos, con la ayuda de un tenedor, el bonito del norte o atún con las yemas que hemos extraído de los huevos, reservando una mitad de dichas yemas, y añadiremos a esa mezcla un cantidad suficiente de la mahonesa, con el fin de obtener una masa compacta. Uno a uno, iremos rellenando los huevos, con la mencionada mezcla.

Paso 4 - Emplatado

En una fuente, colocaremos unas hojas de lechuga previamente lavada y secada en uno de los lados, en el extremo opuesto colocaremos 4 o 5 tiras del pimiento que tenemos asado, seguidamente iremos colocando los huevos con el relleno hacia abajo, como podéis ver en la foto, encima de ellos colocaremos suficiente mahonesa para cubrir y decoraremos con una alcaparra en cada huevo.

Seguidamente pondremos las puntas de esparrago blanco y, finalmente por encima de todo ello, rallaremos la yema que hemos reservado. ¡Listos para degustar!