



HUEVOS RELLENOS EN SALSA DE PIMIENTO.



Nivel:
Medio

Tiempo:
 **60 Min**

Porciones:
4 Porciones



¿Qué necesitas?

- 8 Piezas de huevo Bachoco®
- 1 Cucharadita de sazónador Universal Don Sazón®
- 2 Tazas de agua
- 40 Gramos de almendras
- 220 Gramos de pimiento morrón
- 2 Dientes de ajo
- 1 Taza de aceite de oliva
- 1 Cucharada de pimentón en polvo
- 1 Cucharada de cebolla blanca picada
- 1 Cucharada de perejil picado
- 1 Cucharada de apio picado
- 1 Cucharada de alcaparras
- Tomillo al gusto
- Sal al gusto



1. Coloca el agua en una olla, cuando hierva, agrega los huevos y deja hervir por 15 min.
2. Muele la almendra, el pimiento, el ajo, el polvo sazónador, el aceite de oliva y el pimentón. Reserva la mezcla.
3. Pela los huevos, pártelos a la mitad y ahuécalos separando las yemas de las claras. Mezcla las yemas cocidas con la cebolla, el perejil, el apio y el tomillo hasta hacer un puré homogéneo.
4. Rellena los huevos con la mezcla anterior, puedes ayudarte de una duya, y sírvelos sobre el aderezo de pimiento. Esparce las alcaparras sobre los huevos y agrega sal al gusto.

¡A comer!



Bachoco.