

# Huevos rellenos



## Ingredientes

8 huevos  
200 g de mahonesa  
25 g de ketchup  
130 g de atún en conserva  
pistachos tostados pelados  
unas hojas de ensalada

1. Pon los huevos en una cacerola y cúbrelos con agua. Cuando empiece a hervir, déjalos cocer 10 minutos. Con mucho cuidado, escurre los huevos y ponlos en un bol con agua y hielo para que se enfríen.
2. Pela los huevos. Córtalos por la mitad a lo largo. Retira las yemas y resérvalas.
3. Con un tenedor, mezcla el atún con las salsas y las yemas de huevo en un bol hasta conseguir una pasta. Con esta pasta y una cuchara rellena los huevos. Dale una forma redondeada y colócalos en una fuente, sobre la que habrás puesto unas hojas de ensalada limpias.
4. Machaca ligeramente en un mortero los pistachos y espolvorea con ellos los huevos rellenos. También puedes acabarlos con un poco de yema de huevo cocida rallada, unas aceitunas, unas tiras de pimiento, un poco de perejil o unas alcaparras.



Los huevos rellenos admiten múltiples variaciones. Prueba añadiendo un poco mostaza y unas gotas de limón. Sustituye el atún por sardinas o melva en escabeche. Están exquisitos con carne de cangrejo o gambitas hervidas, y decorados con caviar o con piparras resultan atrevidos.



# Langostinos crunchi



## Ingredientes

12 langostinos medianos  
sal  
200 g de maíz frito (kikos)  
harina de arroz  
huevo  
aceite para freír

## Para la vinagreta

1 dl de aceite de oliva virgen extra  
1 cucharada de mostaza al vino  
(tipo Dijon)  
1 cucharada de miel  
el zumo de un limón  
sal

1. Mezcla en un vaso medidor todos los ingredientes para la vinagreta y tritúralos con la batidora eléctrica. Rellena unos vasos de chupito con 2 dedos de esta salsa.
2. Pela los langostinos y atraviésalos con una brocheta de madera por el centro desde la cola hasta la cabeza.
3. Con la ayuda de un mortero, reduce el maíz frito a polvo, o casi. Bate el huevo con una pizca de sal. Prepara tres recipientes, uno con harina de arroz, otro con el huevo batido y otro con el maíz.
4. Reboza los langostinos ensartados en sus brochetas siguiendo este orden: primero por harina, después por huevo y finalmente por el maíz. Haz algo de presión para que el maíz se adhiera correctamente.
5. Fríe los langostinos en la freidora o en una sartén con abundante aceite caliente. Realiza esta operación con la máxima precaución o pide ayuda. Sírvelos recién fritos dentro de los vasos con la vinagreta.



Rebozar es una tarea que debe hacerse entre dos. Lo primero es pasar todos los alimentos por harina y sumergirlos en huevo batido. Aquí empieza el trabajo a cuatro manos. Uno saca el alimento del huevo, retira el exceso y lo coloca en la bandeja con maíz, pan rallado o chips para que el otro termine de rebozarlo.



# Cake pops



## Ingredientes

- 4 claras de huevo
- 120 g de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 35 g de cacao
- 50 g de almendras en polvo
- queso crema para dar consistencia al bizcocho
- 250 g de chocolate negro para cobertura

1. Monta las claras a punto de nieve con un batidor de varillas. Añade el azúcar y las yemas. Incorpora, sin dejar de remover y con cuidado, el cacao tamizado y la almendra en polvo. Vierte la masa resultante en un molde y hornea a 220 °C durante 15 minutos. Saca del horno y desmolda.

2. Desmenuza con los dedos el bizcocho y añade 1 o 2 cucharadas de queso crema. Mézclalo hasta conseguir una pasta moldeable. Haz pequeñas esferas del tamaño de una castaña e introdúcelas unos minutos en la nevera para que se endurezcan un poco y el chocolate se pegue mejor. Pincha cada bolita a un palillo de 12 cm de largo.



3. En un bol, parte la cobertura de chocolate en pequeños pedazos y derrítela en el microondas durante muy poco tiempo y a temperatura suave. Remueve.

4. Baña las esferas de bizcocho pinchadas en los palillos y espolvoréalas, por ejemplo, con fideos de chocolate, de colores, anisetes, coco rallado, granillo de almendra... Clávalos en un corcho, de pie, hasta que se enfríen y cuaje el chocolate.

Si no quieres utilizar el horno, puedes preparar los cakepops con sobaos pasiegos, melindros o bizcocho. Puedes elaborar la cobertura con chocolate blanco teñido con colorante alimentario.

