

Huevos rellenos para Navidad: trucos para que salgan perfectos y sabrosos

20/12/2023



Pocos platos tan característicos de las fiestas como los huevos rellenos. Es **una receta simple, fresca y deliciosa**, ideal para preparar con anticipación y llevar al lugar del festejo para agasajar a toda la familia.

Junto con el vitel toné, los tomates rellenos, la torre de panqueques y el pionono salado, forma parte del plantel de platos fríos más tradicionales para preparar y compartir en la cena navideña.

Los huevos son un ingrediente muy versátil, que se puede cocinar de diversas maneras e incluir en un sinfín de recetas, adoptando presentaciones para todos los gustos. Incluso con

una misma forma de cocción podemos obtener resultados diferentes.

Tal es el caso de los huevos hervidos. Se pueden hervir con o sin cáscara, y según el tiempo de cocción se pueden obtener diferentes puntos según lo requerido para cada receta.

Para el caso de los huevos rellenos, necesitamos cocinarlos a fuego moderado durante una cantidad exacta de minutos para llegar a cocer totalmente la clara sin comprometer la humedad de la yema.

A pesar de ser una preparación sencilla, **hay una serie de secretos y trucos a tener en cuenta para conseguir un resultado uniforme, prolijo e infalible**, y aprovechar al máximo este canapé.



Este formato admite varios rellenos: se puede mezclar la yema con mayonesa, mostaza, palta, atún, paté o aceitunas.

Tips para hervir correctamente los huevos

El primer paso para preparar huevos rellenos es hervirlos. La cantidad va a depender de los requerimientos de cada familia, pero con 10 huevos vamos a obtener 20 unidades de este tentempié.

De ser posible, **elegir huevos parejos en tamaño** para poder controlar mejor la cocción y mejorar la presentación. También es conveniente **evitar aquellas piezas que tengan rajaduras en la cáscara**, ya que se pueden romper en el hervor.

Una forma para utilizarlos igual y reducir las probabilidades de que eso ocurra, es **agregar un chorrito de vinagre y un poco de sal en el agua** para ayudar a “sellar” las rajaduras y evitar que la clara se escape.

También existe una **técnica para determinar si los huevos están frescos** y en buen estado. Consiste en sumergir cada unidad en un vaso con agua y observar si flota o se hunde. Si al soltarlo en el agua se queda en el fondo está apto para consumir, pero si flota hasta la superficie se recomienda descartarlo.

Ahora sí, para empezar con el hervor se debe calentar el agua en una olla alta hasta que burbujee. Una vez caliente, colocar con cuidado los huevos y colocar el temporizador por **diez minutos exactos**, revolviendo con cuidado dos o tres veces.

Una vez pasados los 10 minutos, retirar del fuego, tirar el agua caliente, llenar la olla con los huevos con agua fría y **agregar cubitos de hielo para enfriar más rápido** y detener la cocción.

Gracias al enfriado rápido los huevos se pueden pelar fácilmente. Un tip para este momento es **girar el huevo sobre la mesada haciendo una leve presión con la mano hacia abajo** para quebrar suavemente la cáscara manteniendo la membrana interna, lo que permitirá separarla del huevo en una única pieza.

Una vez pelados, enjuagarlos para quitar cualquier resto de cáscara. Para cortarlos a la mitad y evitar que la yema se pegue al cuchillo se puede **untar el filo con un poco de aceite** o sumergirlo en agua entre huevo y huevo.

Para el relleno, separar todas las yemas y colocar en un bol o plato aparte para pisar y hacer un puré. Sobre esta base se pueden combinar distintos ingredientes y crear diversos rellenos.

El más común es con mayonesa, aunque se puede añadir también atún procesado, queso crema y cebolla de verdeo, mostaza, paté, palta o guacamole, pasta de aceitunas, tomates picados, hummus y cualquier otro ingrediente que se les ocurra.

Una vez lista la mezcla, procurando obtener un resultado espeso y moldeable, llenar una manga pastelera y rellenar cada huevo cuidando la prolijidad. Decorar por encima con ciboulette, pimentón, aceitunas o cualquier topping a elección.



Decorar con condimentos y hierbas a elección y disfrutar.