



Receta: Alcauciles rellenos fríos

Ingredientes

4 alcauciles gdes. | 2 anchoas picadas | Alcaparras | perejil picado | 2 huevos duros | Mayonesa 2 cdas | 100 grs de jamón crudo | Sal gruesa.

Preparación

Cortar las puntas de los alcauciles. Hervirlos en abundante agua con sal hasta que estén tiernos.

Luego se tendrá que levantar el centro y retirar las espinillas que se ubican sobre la base del corazón.

Posteriormente mezclar en un recipiente las anchoas, las alcaparras, el perejil y los huevos duros picados. A la preparación le añadimos un poco de mayonesa y colocamos el relleno entre las hojas de los alcauciles.

Por último dejamos enfriar.

Para servir esta preparación, podrá utilizar rollos de jamón crudo o cocido como acompañamiento.