

## HUEVOS RELLENOS DE JAMÓN



### INGREDIENTES:

- 6-12 hojas lechuga
- 300 gr. agua
- 2 zanahorias a trozos
- 6 huevos duros
- 150 gr. jamón curado en dados
- 50 gr. queso cremoso (tipo Philadelphia)
- 30 gr. pepinillos en vinagre
- 1 cucharadita mostaza
- 50 gr aceitunas verdes rellenas (para decorar)
- 2 cucharadas de aceite virgen extra

### PREPARACIÓN:

- Ponga en el vaso la hojas de lechuga y cúbralas con el agua. Pique **10 seg / Vel 4**. Vierta el contenido del vaso en el cestillo para escurrir la lechuga. Séquelo con papel de cocina y póngala como lecho en el recipiente donde vaya a colocar los huevos.
- Ponga las zanahorias en el vaso y ralle **8 seg / Vel 5**. Retire en un bol y reserve.
- Corte los huevos por la mitad longitudinalmente, separe las yemas de las claras y reserve.
- Ponga en el vaso el jamón y trocee **5 seg / Vel 8**
- Añada las hembras de los huevos cocidos, el queso, los pepinillos y la mostaza y triture **20 seg / Vel 8**. Vierta la pasta en una manga pastelera con boquilla rizada y vaya rellenando las claras de huevo. Póngalos en el recipiente sobre la lechuga y

decore con la zanahoria rallada y las aceitunas. Riegue los huevos con el aceite en el momento de servir