



HUEVOS CON GAMBAS Y ALGAS



6 raciones

INGREDIENTES

120 gr de gambas cocidas
1 hoja seca de algas nori
2 cucharaditas de
cebollinos troceados
120 gr de crème
fraîche o nata fresca
6 huevos
mantequilla para los moldes
1 cucharada de semillas de
sésamo
sal, pimienta negra recién molida
6 recipientes pequeños con
cierres de rosca (150 - 200 ml)

PREPARACIÓN

Descongela las gambas por completo. Colócalas sobre papel de cocina y sécalas, si no, soltarán demasiada agua.

Precalienta el horno a 100°C en modo vapor.

Corta el alga en tiras finas y guarda algunas para decorar. Con ayuda de un pincel, extiende mantequilla sobre el interior de los recipientes y llénalos con gambas y tiras de alga.

Mezcla los cebollinos con la crème fraiche y vierte en cada recipiente dos cucharadas de la mezcla y un huevo. Decora con las tiras de alga sobrantes.

Cierra los recipientes y hornéalos en el nivel 2 del horno durante 6-10 minutos. Comprueba si el huevo está cocido: la clara debería tener una consistencia firme mientras que la yema puede estar entre blanda y líquida.

Tuesta las semillas de sésamo en una sartén hasta que estén doradas. Decora los huevos con sésamo, sal y pimienta; y sirve inmediatamente.