



INGREDIENTES:

- 100 gramos de almendras tostadas sin piel, (bastan 50 gramos) si se quiere, poner menos
- 6 huevos cocidos duros
- 2 latitas de paté Apis o La Piara
- 130 gramos de cebolla
- 1 ajito (opcional)
- 50 gramos de aceite de oliva
- 1 ó 2 hojitas de perejil (opcional)
- ½ cucharada pequeña de orégano
- 160 gramos de tomate triturado
- 1 hoja de laurel (opcional)
- 30 gramos de vino blanco
- 70 gramos de caldo
- sal

PREPARACIÓN:

1. Lo primero picar las almendras poniéndolas en el vaso de Thermomix muy seco (por eso

las picamos antes de empezar la receta para que este totalmente seco) **3 minutos**

velocidad 6

Sacar y reservar.

2. Ponemos los huevos a hervir con agua y sal, y los tenemos **12 minutos mínimo desde que empieza el agua a hervir**

Sacar y enfriar con agua fría y reservar.

3. Si queremos hervir los huevos en la Thermomix, como siempre, **800 gramos o 1 litro de agua** en el

vaso de thermomix con un poco de sal, poner los huevos en el cestillo negro con cuidadito de no romperlos, lo metemos dentro del vaso, cerramos y

programamos 20 minutos temperatura varoma,

velocidad 1

es igual que si los hemos cocido de modo tradicional, sacar, enfriar, y reservar.

4. En el vaso de thermomix ponemos la cebolla en 4 ó 5 trozos, y el ajo, si es que le ponemos (yo no le pongo) y **troceamos 3 segundos a velocidad 5**, bajar los restos de las paredes hacia las cuchillas con ayuda de la espátula, agregar el aceite, y

programar 5 minutos a temperatura varoma,

velocidad 1

sin tapar el vocal con el cubilete para que evapore,

y acabado el tiempo añadir el tomate triturado, el orégano, el perejil (yo lo troceo dentro del cubilete, quitándole los tallos, y con las tijeras varias veces, tris, tras, tris tras, que quede pequeñito) la sal, el vino y el caldo, y

programar 7 minutos a temperatura varoma, velocidad 1, sin poner el cubilete en el bocal.

5. Mientras tanto mezclamos las yemas con cuidado de no romper las claras (han de quedar los huevos duros a mitades, enteritos y si romper, y los colocamos en un plato bonito) las yemas las rompemos en un platito junto con 1 latita y media de foie gras, mezclamos y chafamos las dos cosas juntas, y con esta pasta rellenamos las claras de los huevos cocidos.

6. Una vez terminada la cocción de la salsa, retirar la hoja de laurel si es que le hemos puesto (a mí me gusta más sin él) y añadirle la mitad de la lata que nos ha quedado de foie gras, y la pasta que nos haya sobrado de rellenar los huevos, la almendra, y **triturar 30 segundos a velocidad 4**

(
ojo sin la hoja de laurel

)

Si nos gusta la salsa menos fina,

triturarla a velocidad 3,

que ahí ya no corta. Una vez terminada la salsa, poner por encima a los huevos rellenos, y servir. Fríos me gustan mas aun, por eso los deajo reposar una horita mínimo, en la nevera.

7. **Receta original de la abuela de mi amiga Rosario, Ave María. Muchas Gracias.**

8. **Sugerencia o Variante:** Yo no mezclé la almendra con la salsa, (por eso puse 20 gramos de vino blanco y 50 de caldo) si no que, cubrí los huevos con la salsita, y espolvoreé la almendra por encima.
Divinos también.



