

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Muy económico



Descripción:

Esta receta es ideal para halloween.

Ingredientes para 4 personas :

- Huevos
- Atún en lata
- Aceitunas negras
- Mostaza
- Mayonesa

Preparación:

Paso 1

Preparación: Se cuecen los huevos de que estén cocidos y de que se hayan enfriado se pelan y se cortan por la mitad a lo largo. Se pone la yema en un plato y la clara en otro, se aplasta la yema con un tenedor y de que este aplastada se hecha el atún de lata y se mezcla todo, se hecha también mayonesa al gusto y una pizca de

mostaza y se mezcla todo y con eso se rellenan los huevos. Cuando esten todos rellenos se corta una aceituna por la mitas y de le pone en medio del huevo, con la otra mitad se van haciendo tiras para formar las patas de la araña.