

# HUEVOS RELLENOS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** antonia ferrer **Recetizador:** consuelo ruso m



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Un plato sencillo y fácil de preparar

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 Huevos cocidos
- 1 lata de atún
- Salsa mayonesa
- 1 pimiento asado
- 1 lata de yemas de espárragos

## Preparación:

### Paso 1

Tendremos los huevos cocidos, los cortamos por la mitad y separamos las claras de las yemas. Cortamos el pimiento asado en trocitos muy pequeños (reservando unas tiras para adornar) y lo mezclamos con la lata de atún, las yemas de los huevos (también reservaremos una mitad para adornar) y una cucharada de mayonesa, lo mezclamos todo y con esta farsa rellenamos las claras de los huevos. Colocamos las mitades de huevo rellenas en la fuente de servir y las cubrimos con mayonesa, rallamos la yema de huevo reservada por encima y los adornamos con las tiras de pimiento reservadas y las yemas de espárragos y los reservamos en la nevera hasta el momento de servir.