HUEVOS RELLENOS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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 esparragos

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.