

# HUEVOS RELLENOS DE PATATAS



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

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Elenahmartin



<http://mariajoseysuscreaciones.blogspot.com.es>

**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Con patata buenísimos

## Ingredientes para 2 personas :

- 4 huevos
- patata cocida
- ali-oli
- mayonesa

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Se cuecen los huevos y las patata. Cuando esten cocidos los huevos, se pelan, se cortan por la mitad, la yema se echa en un bol y la clara en un plato, así se va haciendo con todos. Se aplastan con un tenedor todas las yemas juntas. Se pela la patata y se aplasta, cuando este bien aplastada se mezcla con las yemas. Se cortan con las tijeras los 2 palitos de cangrejo, bien cortaditos y se mezcla con lo anterior. Se echa un poco de aceite y se remueve todo muy bien, se echa el ali-oli y la mayonesa, se mezcla todo. Se van rellenando los huevos con la mezcla, cuando esten todos rellenos se cortan los otros 2 palitos de cangrejo para ponerlos de adorno con un palillo.