

HUEVOS RELLENOS DE PATATAS



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Antonia Esteban



<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.