

**Creador:** Mary Díaz

**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 esten 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 tambien 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.*