HUEVOS SUSTO

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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** tania Segura



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 hallowen.

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.