

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Huevos duros,
- atún en conserva –en aceite o en escabeche–,
- (mayonesa opcional)
- unas cucharadas de tomate frito
- y para adornar, mayonesa y un poco de perejil picado. O haz volar a tu imaginación...

Preparación:

Paso 1

Para los niños, podemos hacer diferentes caritas en los huevos duros... lo que se te ocurra (zanahoria rallada, tomatitos cherrys, granos de maíz, hojas de canónigos, trocitos de chocolate negro, jamón de york...)

Importante que todo sea comestible.

Paso 2

Una vez que los huevos están cocidos (10 minutos) y se han enfriado, quítales la cáscara con mucho cuidado. Corta el huevo por la mitad a lo largo o simplemente la parte de arriba. Saca las yemas y mézclalas con el atún, un par de cucharadas de tomate frito o tomate natural triturado y un poco de mayonesa para conseguir una mezcla más homogénea. Rellenas las mitades del huevo con ella y cubres por encima con mayonesa, una aceituna y un poco de perejil picado. Los niños pueden crear multitud de personajes!!