

**Creador:** rosa marcos rom **Recetizador:** consuelo ruso m



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Tapa

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Esta receta puedes usarla como primer plato, segundo, entrante o tapa, ¡como prefieras! Pues gustará a todos y en cualquier momento

## Ingredientes para 4 personas :

- 6 COCIDOS de HUEVOS BLANCA
- 1 ANCHOAS de 1 lata de anchoas en aceite Mercadona
- 1 ATÚN de 1 lata de atún Calvo Mercadona
- 1 lata olivas verdes Española Mercadona
- 1 lata de pimiento asado Mercadona
- 2 o 3 cucharadas de mayonesa de Mayonesa Calve Mercadona
- 2 o 3 cucharadas de mermelada de tomate Blanca
- 50 grms de butifarra catalana blanca Blanca
- 50 grms de Butifarra negra Blanca

## Preparación:

### Paso 1

Ponemos a hervir los huevos durante 15 minutos y dejamos escurrir y enfriar. Pelamos los huevos y los cortamos por la mitad, retiramos las yemas y las pondremos en un bol, y mezclamos con el atún, las aceitunas, las anchoas y el pimiento asado. Picaremos todo en trocitos pequeños hasta formar una masa y al final pondremos la mayonesa a gusto. Éste será el relleno de los huevos adornados. Una vez esté todo mezclado pondremos el relleno encima de los huevos que hemos partido y una vez rellenos con la masa que hemos hecho, terminamos de preparar los huevos adornados colocando un poco de mermelada de tomate encima de algunos y otros los adornamos con un trozo de butifarra blanca y trocito de butifarra negra. Serviremos los huevos adornados tanto natural o fríos.