HUEVOS ADORNADOS

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

Creador: rosa marcos rom



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 aTUN de l lata de atún Calvo Mercadona
- 1 1 lata olivas verdes Española Mercadona
- 1 1 kata de pimiento asado Mercadona
- 2 0 3 cucharadas de mayonesa de Mayonesa Calve Mercadona
- 2 o3 cucharadas de mermelada de tomate Blanca
- 50 grns de butifarra catalana blanca Blanca
- 50 grms de Butifarra negra Blanca

Preparación:

Paso 1

Ponemos ha 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.