

# HUEVOS RELLENOS DE ATUN



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** Moskar Mendez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 8 HUEVOS
- 2 LATAS de ATUN
- 4 ANCHOAS
- 2 CUCHARADAS de MAYONESA
- 8 ACEITUNAS RELLENAS

## Preparación:

### Paso 1

CUECE LOS HUEVOS EN AGUA HIRVIENDO DURANTE 8-10 MINUTOS DEPENDIENDO DEL TAMAÑO PASALOS POR AGUA FRIA Y PELALOS CON CUIDADO DEJALOS ENFRIAR CORTALOS POR LA MITAD Y RETIRA LA YEMA

### Paso 2

COLOCA LA YEMA EN UN RECIPIENTE JUNTO CON EL ATUN LA MAYONESA Y LAS ANCHOAS PICADAS APLASTALO CON UN TENEDOR Y MEZCLALO HASTA CONSEGUIR UNA MASA HOMOGENEA

### **Paso 3**

**CON AYUDA DE UNA CUCHARA DE POSTRE RELLENA LOS HUEVOS CON ESTA PREPARACION Y DECORALOS CON LAS ACEITUNAS RELLENAS CORTADAS EN RODAJITAS DEJALO EN LA NEVERA HASTA EL MOMENTO DE SERVIR**