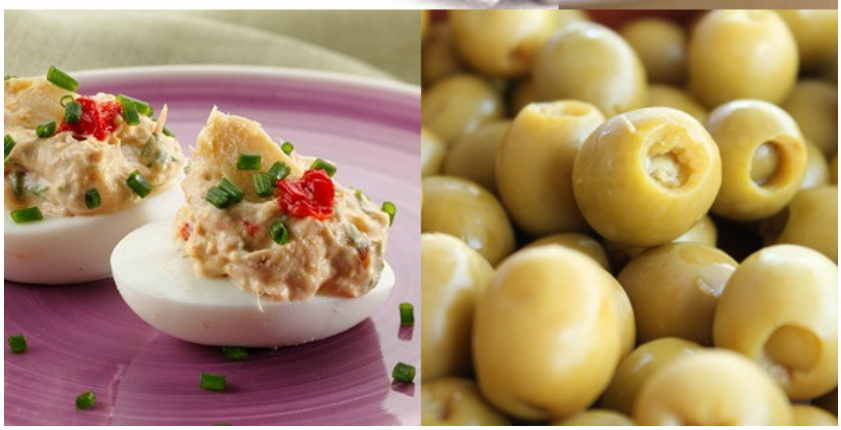
HUEVOS RELLENOS DE ATUN

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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** tania Segura

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 MEZCLALOHASTA 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