HUEVOS A LA MIMOSA

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Poner un poco de mayonesa al mezclar.

Descripción:

Un plato facil que ayuda en caso de apuro.

Ingredientes para 4 personas :

- 6 huevos
- 2 latas medianas de atun
- mayonesa

Preparación:

Paso 1

Hervir los huevos unos diez minutos Al acabar la cocciòn poner los huevos en agua fria.

Paso 2

Una vez frios partirlos por la mitad horizontalmente .Sacar la yema y reservar. (reservar 3 medias yemas para el adorno) Con las restantes yemas hacer una mezcla con el atun chafandolo que quede fino, añadir mayonesa al gusto y mezclar bien .

Paso 3

Rellenar los huevos con holgura . Poner la mayonesa por encima cubriendolos. Para adornar se rallan las yemas que se han apartado dandoles la textura de mimosa con aceitunas negras y verdes , pimientos rojos etc etc..... QUE APROVECHE