HUEVOS RELLENOS

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

Creador: LaCocina DeSole **Recetizador:** helena sanz



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

El truco de esta receta:
No poner mucha mahonesa, pués resulta muy empalagoso

Descripción:

Los huevos rellenos, los hacen de muchas maneras diferentes pero, ésta que os presento es la que he visto siempre en mi casa y es la que me gusta. Así que, os presento la manera de hacerlos, fácil y rápido. Seguro que os gusta.

Ingredientes para 6 personas :

- 6 huevos
- 2 2 latas de atún en aceite
- al gusto de mahonesa

Preparación:

Paso 1

Preparación: Cocemos los huevos con un pelín de sal para que no se revienten durante 10 minutos. Una vez cocidos y fríos, lo cortamos a lo largo por la mitad y sacamos las yemas, reservando las claras. En un bol, echamos las yemas y las estrujamos con un tenedor para hacerlas trocitos pequeñitos, reservando alguna para luego adornar los huevos. A continuación, echamos las dos latas de atún, escurridas del aceite al bol. Mezclamos todo y añadimos la mahonesa al gusto. Con la ayuda de una cucharita vamos rellenando las mitades de los huevos, adornamos por encima con los trocitos de yemas antes reservados y listo.