

Libreta: Huevos
Creado: 25/03/2018 10:20
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/huevos-rellenos-charlote.html>

Huevos rellenos Charlotte

INGREDIENTES

- 8 huevos duros
- 50 gramos de margarina blanda
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharadita de mostaza fuerte
- 1/2 cucharadita de alcaparras muy picadas
- 1/2 cucharadita de perejil muy picado
- una pizca de sal

PREPARACIÓN

Pelar los huevos y partarlos por la mitad. Sacar las yemas y echarlas en un bol.

Añadir la margarina, mayonesa, mostaza, alcaparras, perejil y sal y mezclar hasta obtener una crema sin grumos.

Llenar una manga pastelera con punta de estrella con la crema y rellenar las mitades de huevo de una forma que quede bonito.

Servir en una fuente grande decorada con tomates cereza y crackers.