

**Libreta:** Huevos  
**Creado:** 25/03/2018 10:20  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/huevos-rellenos-de-at%c3%ban.html>

---

## Huevos rellenos de atún

### INGREDIENTES

4 huevos cocidos  
125 gr. de atún o bonito en aceite  
Un poco de perejil

Para la salsa mayonesa:

1 huevo  
1/4 l. de aceite  
Un chorro de vinagre  
Una pizca de sal

Para decorar :

Una zanahoria cocida  
Un tomate  
Unas ramitas de perejil

### PREPARACIÓN

Pela los huevos cocidos y pártelos por la mitad. Retira las yemas y colócalas en un cuenco ( reserva las claras). Añade el atún o bonito, desmenúzalo todo y mezcla.

Para preparar la mayonesa: pon el huevo en una jarra, añade un chorro de vinagre, el aceite y una pizca de sal. Bate con la batidora comenzando por el fondo de la jarra hasta que ligue la salsa .

Agrega la mayonesa al cuenco con el atún y las yemas. Reserva parte de la mayonesa. Espolvorea con perejil picado y mézclalo todo bien.

Con una cuchara pequeña vete rellenando con la preparación anterior las claras de huevo. Cubre con mas mayonesa.

Corta las rodajas de zanahoria y colócalas sobre los huevos rellenos. Decora cada huevo con unas ramitas de perejil. Sirve en un plato o fuente y por ultimo corta el tomate en triángulos colocándolos en el centro.