

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.