



Huevos Â«mimosaÂ»

Descripci3n



Una de esas recetas f3cil y sabrosa, r3pida de preparar y con la que se triunfa siempre.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 8 huevos.
- 1 lata de at3n en aceite de 180 gr escurrida.

- 1 tarro de 160 gr de pimientos del piquillo.
- 3 cucharadas soperas de tomate frito. El que os guste.
- Mayonesa, perejil picado para decorar.

Preparación:

Cocemos los huevos, dejamos enfriar y pelamos. Reservamos.

Los cortamos por la mitad a lo largo, retiramos las yemas (reservamos 3 para decorar) y colocamos las claras en la fuente o plato de presentación.

En un bol hacemos una mezcla con el resto de las yemas y los pimientos bien picaditos (aprovechamos también el líquido que traen los pimientos), mezclamos homogéneamente con un tenedor.



Añadimos el atún bien desmigado, removemos homogéneamente.



default watermark

Echamos el tomate frito y seguimos mezclando. Todo esto lo podemos triturar con la batidora, pero en casa nos gusta encontrar los trozos.



Con ayuda de una cuchara vamos rellenando las claras con Å©sta mezcla.

Colocamos sobre cada huevo relleno una pizca de mayonesa, adornamos con las yemas reservadas ralladas o desmigadas, perejil picado!?

Et voilÅ ! Unos huevos rellenos hechos en un pis-pas.



Consejo: Los huevos los he cocido con antelaci3n, los he enfriado con agua y los he metido en la nevera. El relleno se puede triturar con la batidora, si no os gusta encontrar los trozos.

VisÅtanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en Å«SuscrÅbeteÅ» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu m3vil.

CategorÅa

1. Huevos

Fecha de creaci3n

julio 5, 2017

Autor

admin