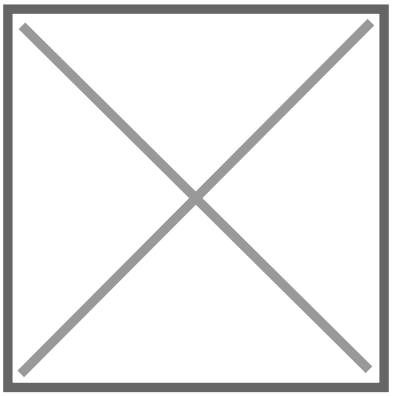


Huevos rellenos de atÃºn

DescripciÃ³n

default watermark

HUEVOS RELLENOS DE ATÃ?N 7

Trasteando por internet se encuentra Â«casiÂ» lo que buscas. Esta receta es la fusiÃ³n de varias de huevos rellenos. Espero que os guste. Hoy no tenÃa ganas de guisar, asÃ que escogÃ ingredientes que no necesitaran elaboraciÃ³n.

AquÃ os dejo otras recetas de huevos rellenos diferentes: *Huevos rellenos de ensaladilla de pollo*. *Huevos rellenos de salmÃ³n*. *Huevos rellenos*.

Ingredientes: **(Para cuatro personas).**

- 8 huevos medianos o grandes.
- 1 lata de atÃºn en aceite de 200 gr aproximadamente.
- 100 gr de pimientos rojos en conserva.
- 1/2 cebolleta mediana.
- 1 palito pequeÃ±o de cangrejo (surimi). Opcional.
- Mayonesa a gusto. A mi no me gusta abusar, procuro poner lo justo para que liguen los ingredientes y si alguien prefiere poner mas, que la ponga.

PreparaciÃ³n:

Ponemos los huevos enteros y con cÃ¡scara en un olla, los cubrimos con agua frÃa del grifo y los cocemos durante 10 minutos, no mas porque la clara se queda muy oscura.

Una vez cocidos, escurrimos y dejamos enfriar. Pelamos, partimos por la mitad a lo largo y reservamos. Retiramos las yemas y reservamos.

Escurrimos muy bien el atÃºn, lo desmigamos y reservamos.

Troceamos finamente la cebolleta, los pimientos, el palito de cangrejo y reservamos.

HUEVOS RELLENOS DE ATÃ?N 1

En un bol ponemos las yemas, reservando tres para decorar, las aplastamos bien con un tenedor y aÃ±adimos los ingredientes que hemos picado, cebolleta, pimientos, cangrejo y atÃºn desmigado. Mezclamos todo bien, de forma que quede una pasta homogÃ©nea.

HUEVOS RELLENOS DE ATÃ?N 2 HUEVOS RELLENOS DE ATÃ?N 3 HUEVOS RELLENOS10

default watermark

Ahora aÃ±adimos la mayonesa, poco a poco y la vamos integrando y que los ingredientes queden ligados. Como os he dicho no me gusta abusar, de ella.

Elegimos un plato a fuente para presentar la receta y vamos colocando las mitades de los huevos, con la ayuda de una cuchara las rellenamos con la crema y por Ãºltimo decoramos con las yemas

reservadas, ralladas o desmigadas.

HUEVOS RELLENOS DE ATÃ?N 5

Y tendremos un plato listo en un pis-pas, y lo mas importante Â¡Â¡Â¡sin guisar!!!

HUEVOS RELLENOS11 default watermark

> **Consejo:** No he puesto sal, porque todos los ingredientes la llevan. He hecho el relleno **sin mayonesa**, la vÃspera y lo he dejado en la nevera tapado con film. Se la he aÃ±adido cuando he montado la receta, el dÃa de su consumo. Si nos sobra relleno, no lo tiramos, lo podemos utilizar para untar, tipo patÃ©, sobre tostadas de pan, como relleno de sÃ¡ndwich, o de volovanes, y si es mucho lo que nos sobra, para rellenar unas empanadillas al horno.

Visitanos tambiÃ©n en Facebook: facebook.com/masqpostres .

CategorÃa

1. Aperitivos
2. Huevos
3. Pescados y mariscos

Fecha de creaciÃ³n
mayo 10, 2016
Autor
admin