

Será por recetas



Huevos rellenos con pimiento rojo

Huevos, Especial Verano, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 15 Minutos

 Enviada el 03/07/2012

Ingredientes

- 8 huevos
- 500 g de mayonesa
- 4 latas de atún
- Pimiento rojo cortado en lata

Elaboración

Primero hervir los huevos hasta que estén duros. Seguidamente cuando estén cocidos, pelarlos y cortar por la mitad. Despacio sacar las yemas de todos los huevos dejando enteras las claras cocidas.

A continuación en un recipiente mezclar 6 yemas con el atún escurrido de aceite. Añadir a la mezcla mayonesa suficiente hasta que quede como una masa homogénea.

Con una cuchara poner la masa en los huecos de los huevos cocidos. Luego cubrir todas las mitades de los huevos con una capa de mayonesa y rallar sobre ésta las dos yemas sobrantes.

Coger 2 tiras de pimientos rojos por huevo y ponerlo por encima de cada huevo. Lo dejamos enfriar en la nevera unos 15 minutos.



Autor receta de Huevos rellenos con pimiento rojo

Esencial

 Valoración 4/5

 47 Recetas publicadas

 Miembro desde 28/06/2012