



Huevos rellenos de atún

Ingredientes para 2 personas:

3 huevos

1 lata de atún o bonito en aceite de 60 gr.

2 cucharadas de mayonesa

Pon en agua fría con sal los huevos a cocer 10 minutos desde que empiezan a hervir. Refréscalos con agua fría y péralos. Parte por la mitad en sentido longitudinal y pon las yemas en un plato.





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>

Mezcla las yemas con el atún o bonito y la mayonesa. Rellena las claras como volviendo a formar el huevo.



Sirve acompañados de unas patatas cocidas o cualquier ensalada.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>

