

Receta de Huevos Rellenos

01 Feb 2016



Buenos días a tod@s, comenzamos un nuevo mes y para este primer día de Febrero, os dejo una nueva receta de una de nuestras fieles seguidoras, muchas gracias a **Raquel Alcaide** por enviarnos esta riquísima receta, nos cuenta que estos **Huevos Rellenos** quedan exquisitos y que seguro que gustará a tod@s nuestr@s lector@s.

Ingredientes

- Huevos (media o una docena, según comensales)
- Atún al natural (tres o cuatro latas pequeñas)
- Tomate frito
- Mayonesa casera

Modo de Preparación

1. Hervir los huevos en agua con un poco de sal
 2. Pelarlos y cuando estén fríos, cortarlos por la mitad y sacar las yemas y reservarlas
 3. Colocar las mitades en una fuente con la parte abierta hacia arriba
 4. En un bol mezclar el atún escurrido y la mitad de las yemas reservadas, y aplastarlo todo con un tenedor, después poner a la mezcla un poco de tomate frito y volver a mezclarlo todo
 5. Rellenar las mitades de los huevos con esta mezcla ayudándose de una cuchara
 6. Cubrir los huevos con mayonesa casera al gusto
 7. Rallar las yemas restantes y espolvorearlas por encima
 8. Servir fríos y....buen provecho!!!
-