

Receta de Huevos de Atún con Espárragos

02 Mayo 2016



Buenos días a tod@s, comenzamos este mes de Mayo con una receta muy rica y refrescante, es muy fácil de preparar y además muy rápida para que no perdáis mucho tiempo en la cocina, seguro que os gustará a tod@s.

Ingredientes

- Huevos cocidos (cuatro o cinco)
- Espárragos blancos (una lata o tarro de cristal)
- Aceitunas sin hueso (una bolsa)
- Atún en aceite (una o dos latas)
- Mayonesa casera (al gusto)

Modo de Preparación

1. Cocer los huevos, dejar enfriar y pelarlos
 2. Cortarlos por la mitad y sacar las yemas, reservarlas
 3. Colocar en una fuente los espárragos escurridos en el centro, rellenar las mitades de huevo con el atún desmenuzado y ponerlos alrededor de los espárragos
 4. Echar mayonesa casera por encima de los huevos y los espárragos
 5. Colocar las aceitunas a vuestro gusto
 6. Aplastar las yemas con un tenedor y esparcir por encima, colocar algún espárrago decorando
 7. Servir fresquitos y.....buen provecho!!!
-