

Receta de Huevos con Atún y Salsa Rosa

07 Jul 2016



Buenos días a tod@s, en primer lugar quiero, **hoy de San Fermín**, felicitar a nuestr@s seguidor@s que celebran su **Onomástica** y cómo no a l@s que no se llaman Fermín o Fermina, pero que celebran hoy su Cumpleaños entre las cuales yo me encuentro, espero que pasemos tod@s un gran día, os dejo esta receta de **Huevos con Atún y Salsa Rosa** que nos ha enviado una fiel seguidora de nuestra Web, muchas gracias a **Alba Fernández** por enviarnos esta rica Receta.

Ingredientes

- Huevos cocidos (diez o doce según comensales)
- Lechuga (una)
- Atún en aceite (dos o tres latas)
- Pimiento morrón (una lata pequeña)
- Salsa rosa (al gusto)

Modo de Preparación

1. Poner a cocer los huevos en agua con un poco de sal, una vez cocidos dejar enfriar y pelarlos
2. Lavar la lechuga y picarla en juliana muy fina, colocar en una fuente
3. Abrir las latas de atún, escurrir el aceite y echarlas sobre la lechuga, mezclar bien
4. Pelar los huevos y partirlos por la mitad, colocarlos sobre la lechuga con la yema hacia abajo
5. Añadir la salsa rosa cubriendo bien los huevos y la lechuga
6. Decorar con tiritas de pimiento morrón y meter en el frigorífico a enfriar
7. Servir fresquitos y....Buen provecho!!!