

Receta de Cascada de Huevos con Menestra y Atún

08 Jul 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo otra rica receta de **Huevos**, ya sabemos que son muy socorridos y que se pueden realizar muchos platos con ellos, esta receta que os dejo la preparé ayer en casa y nos encantó, es muy fácil y rápida de hacer y además muy **Fresquita para el Verano**, seguro que os gustará esta **Cascada de Huevos con Menestra y Atún**.

Ingredientes

- Huevos cocidos (seis o más según comensales)
- Atún en aceite (dos o tres latas)
- Menestra de verduras (dos tarros de cristal)
- Mayonesa casera (opcional)

Modo de Preparación

1. Cocer los huevos con agua y un poco de sal, dejar que se enfríen y pelarlos
2. Abrir los botes de menestra y poner a escurrir el caldo
3. Colocar en una fuente ovalada
4. Partir los huevos en cuatro trozos y colocarlos encima de la menestra formando como una cascada
5. Escurrir el aceite del bonito y repartirlo por encima
6. Meter al frigorífico para que se refresque bien
7. Servir fresquitos y acompañados de Mayonesa o una salsa vinagreta, como mas os gusten y....buen provecho!!!