

Receta de Huevos Rellenos con Atún y Lechuga

08 Mayo 2017



Buenos días a tod@s, espero que hayáis pasado un estupendo fin de Semana y que todas nuestras seguidoras habrán disfrutado del Día de la Madre como se merece y para comenzar la semana os dejo esta rica receta de **Huevos Rellenos** que nos ha enviado nuestra amiga **Elena Fernández** nos dice que le quedan muy ricos y que espera que nos gusten a tod@s.

Ingredientes

- Huevos frescos (una docena o más según comensales)
- Lechuga (uno o dos cogollos)
- Pimiento morrón (una o dos latas)
- Atún en aceite o escabeche (tres o cuatro latas)
- Tomate frito (un brik)
- Mayonesa casera

Modo de Preparación

1. Poner a cocer los huevos con agua y un poco de sal
 2. Dejar que se enfríen y pelarlos
 3. Partirlos por la mitad y sacar las yemas, colocar las claras en un fuente
 4. Lavar los cogollos de lechuga y picarla en juliana muy finita y ponerla en un bol, echar el atún sin el aceite, las yemas de los huevos aplastándolas con un tenedor
 5. Mezclar bien todo y añadir el tomate frito y volver a mezclar
 6. Rellenar las claras con la masa preparada
 7. Cubrir con mayonesa casera al gusto y decorar con unas tiritas de pimiento morrón
 8. Servir fresquitos y....buen provecho!!!
-