

Receta de Huevos Rellenos de Puré de Patatas y Atún

15 Feb 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Huevos Rellenos de Puré de Patatas y Atún**, resultan una excelente opción ya sea como entrantes, aperitivos o como primer plato, de cualquier manera vuestra familia disfrutará de un rico plato.

Ingredientes

- Huevos (cuatro o más según comensales)
- Atún en aceite (dos o tres latas)
- Patatas (tres o cuatro)
- Sal
- Mayonesa
- Pimentón dulce

Modo de Preparación

1. Poner a cocer los huevos en agua y un puñadito de sal, una vez cocidos dejar enfriar y pelarlos
2. Por otro lado cocer las patatas peladas en agua con sal
3. Partir los huevos por la mitad y quitar las yemas y colocar en una fuente
4. Escurrir las patatas y pasarlas por el pasapurés, después añadir al puré las yemas, el atún y mayonesa al gusto y remover bien todo
5. Volcar la mezcla en una manga pastelera y rellenar las mitades de huevo, si no tenéis manga pastelera, podéis hacerlo con ayuda de una cuchara
6. Para terminar espolvorear sobre los huevos un poquito de pimentón dulce
7. Meter un rato al frigorífico para que se enfríen
8. Servir y....buen provecho!!!