

HUEVOS RELLENOS DE ATÚN Y CANGREJO

De Buena Mesa

INGREDIENTS

25 MINUTES 4 SERVINGS

- 8 Huevos, cocidos
- 2 latas pequeñas de atún en aceite de oliva, escurrido
- 1 lata pequeña de pimiento rojo asado, en tiras
- Unas hojas tiernas de lechuga
- 1 zanahoria
- 250 ml de mayonesa
- 30 ml de tomate ketchup

TAGS

#aperitivos #cocinafacil #cocinando #cooking #ensaladas #huevos #lovefood #mayonesa



1

Huevos cocidos, lechuga y zanahoria



2

Palitos de cangrejo, mayonesa, ketchup, pimiento rojo en conserva



3

Rallar la zanahoria





4

Picar la lechuga en juliana y ponerla en una fuente como base, añadiendo la zanahoria rallada



5

En un bol, poner: el atún desmenuzado, los palitos de cangrejo picados, las yemas de huevo cocido, mayonesa, ketchup, sal. Reservar para el decorado 2 yemas cocidas.



6

Mezclar con un tenedor



7

Rellenar dando forma redondeada, las claras de los huevos cocidos, que previamente habremos cortado por la mitad a lo largo, y vaciado la yema



8

Cubrir con una fina capa de mayonesa, ligeramente líquida



9

Rallar las 2 yemas, que teníamos reservadas, por encima de los huevos





10

Decorar con tiras de pimiento rojo asado,
y trocitos de cangrejo. Servir bien fríos.

De Buena Mesa

<http://denuestracasa.blogspot.com>

