MARÍA



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

# Huevos de Halloween

10min · 2 raciones · 280 kcal

## Ingredientes

- Huevos
- **1 cda.** mostaza
- **2 cdas.** mayonesa
- Sal
- Pimienta
- Pimentón
- Perejil

POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **16 g** |
| Grasas | **23 g** |
| Hidratos | **1,9 g** |
| Fibra | **0,5 g** |

## Elaboración

1. Poner a cocer los huevos y, una vez empiecen a hervir, dejarlos 8 minutos
2. Preparar un bol con agua fría para sacarlos una vez pasado el tiempo y cortar la cocción
3. Pelar los huevos, cortarlos por la mitad y separar las claras de las yemas
4. En el bol de las yemas, añadir 1 cda de mostaza y 2 cdas de mayonesa, salpimentar y mezclar
5. Meter la mezcla en una manga con boquilla rizada y rellenar el huevo
6. Echar pimentón, cortar unos trozos del rabito del perejil y decorar a modo de calabaza

RECOMENDACIONES

El paso de la manga con boquilla rizada se puede omitir.

Hecho con CookNest