HerZechef



APERITIVOS / ENTRANTES

Huevos rellenos con mayonesa de pimiento

10min · 4 raciones · 368 kcal

Ingredientes

- Huevos
- Atún
- 7-8 aceitunas
- Pimiento del piquillo

MAYONESA

- 1 huevo
- Chorrito de zumo de limón
- Sal
- 2-3 pimientos del piquillo
- 100ml de aceite de gira-sol

POR RACIÓN

Proteínas	18 g
Grasas	32 g
Hidratos	3,1 g
Fibra	0,9 g

Elaboración

1. Cocer los huevos empezando en agua fría y, cuando arranque a hervir, 9 minutos.
2. Mientras tanto, preparar la mayonesa: en el vaso batidor añadir un huevo entero, una pizca de sal, un chorrito de zumo de limón, unas tiras de pimientos del piquillo y el aceite.
3. Apoyar el brazo batidor en el fondo del vaso, darle potencia a tope y mantenerlo unos segundos; cuando ligue, subir y bajar hasta tener la mayonesa lista.
4. Cuando los huevos estén cocidos y fríos, pelarlos con el truco de la cuchara, partirlos por la mitad y separar la yema de la clara.
5. En el bol de las yemas añadir las aceitunas picadas, el atún en conserva y un par o tres de cucharadas de la mayonesa de pimiento. Mezclar bien.
6. Rellenar con una cuchara todas las mitades de clara reservadas.
7. Decorar colocando por encima tiritas de pimientos del piquillo y un poco de mayonesa.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto