HerZechef 🖕



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Tamago sando

20min · 2 raciones · 470 kcal

Ingredientes

- 3 huevos
- Mayonesa japonesa
- Pan de molde

POR RACIÓN

Proteínas	17 g
Grasas	27 g
Hidratos	39 g
Fibra	2,4 g

Elaboración

1. Desmenuzar tres huevos cocidos
2. Aplastar las yemas con un tenedor hasta obtener una textura arenosa
3. Añadir mayonesa japonesa e integrarla hasta obtener una textura muy cremosa
4. Picar lo más pequeño posible la clara de los huevos e integrarla con la crema de yemas
5. Rellenar generosamente el pan de molde con la mezcla
6. Envolver con papel film y dejar reposar en el frigorífico al menos 20 minutos

Hecho con CookNest

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