XEF DE CASA



APERITIVOS / ENTRANTES

Huevos rellenos de la abuela

12 raciones 83 kcal

Ingredientes

MAHONESA CASERA

- Aceite de oliva virgen (o girasol si la quieres más suave)
- **1** huevo
- Sal
- Toque de limón

RELLENO Y MONTAJE

- **6** huevos (para el relleno)
- **200 g** de atún
- **2** chalotas
- **3**–4 cucharadas soperas de tomate frito

POR RACIÓN

Proteínas	**8,6 g**
Grasas	**4,5 g**
Hidratos	**1,7 g**
Fibra	**0,3 g**

Elaboración

1. Cuezo los huevos y separo claras y yemas.
2. Pocho las chalotas lentamente.
3. Añado el atún y flambeo con coñac o ron.
4. Incorporo el tomate frito y retiro del fuego.
5. Mezclo con 3 yemas y un poco de mahonesa hasta que quede jugoso y sedoso.
6. Paso el relleno a una manga pastelera.
7. Relleno las claras.
8. Termino con un toque de mahonesa por encima.

RECOMENDACIONES

Opcional y muy de casa: yema rallada por encima. Son cremosos, nada secos y se pueden hacer con antelación.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa