

# Ensalada de huevo, limón y hierbas



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/ensalada-de-huevo-limon-y-hierbas>

## Preparación

Pelar los huevos duros y luego cortar en trozos. En un tazón mediano, prepare el aderezo combinando la mayonesa, el jugo de limón, la mostaza dijon, sal y pimienta. Revuelva hasta que se mezclen. Picar un poco las hierbas y luego agregar a la preparación. Comience con una cucharadita, pruebe el gusto y añada más si lo desea. El sabor herbal se hará más pronunciada después de la refrigeración. Agregue los huevos picados en el tazón. Lleve a la heladeras hasta el momento de servir o servir inmediatamente. Puede servir en un sándwich, sobre una cama de lechuga, o con sus galletas favoritas.



## Ingredientes

- ✓ 8 Huevos duros grandes
- ✓ 1/3 taza/s Mayonesa
- ✓ 2 cucharada/s Jugo de limón
- ✓ 1 cucharada/s Mostaza francesa
- ✓ 1-1.5 cucharada/s de hierbas frescas
- ✓ 1/2 cucharadita/s Sal
- ✓ 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Vegetariana, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Rápida, Para/con niños, Familia, Gourmet, Ensalada