

# Huevos rellenos



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 16

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/huevos-rellenos>

## Preparación

Poner los huevos a cocer con una cucharada de sal. Cuando lleven 10 minutos en agua hirviendo ponerlos en un escurridor y refréscalos bajo el chorro de agua fría del grifo. Deja que se enfríen y pelarlos. Partir los huevos por la mitad a lo largo. Tomar las yemas y ponerlas en un bol. Reservar las claras cocidas. Añadir a las yemas el atún (bien escurrido de aceite) y 4 cucharadas de mayonesa. Con un tenedor machacar bien y mezclar hasta que quede una pasta suave y homogénea. Con un cuchillo repartir la mezcla por los huevos (16 mitades) y luego moldear un poco con el mismo cuchillo para que quede como si el relleno fuera la media mitad que falta del huevo. Aparte, poner en un vaso un poco de mayonesa (con 8 cucharadas basta) y añadir un chorrito de leche (empezar con 2 cucharadas). Mezclar bien con un tenedor hasta que quede una mayonesa más suave y ligera (si hace falta añadir un poco más de leche). Luego colocar los huevos rellenos en el plato (o fuente) donde se van a servir y cubrir los huevos con esta mayonesa ligera. Ahora solo queda decorar con unas tiras de pimiento y/o unas rodajitas de aceitunas. Y listo!!!!

## Ingredientes

- 8 Huevos (16 mitades)
- 2 lata/s Atún (80 grs. c/u aprox.)
- 300 grs. Mayonesa (o a gusto)
- 1 Pimiento en lata para decorar
- 8 Aceitunas verdes sin carozo para decorar
- 2-4 cucharada/s Leche
- Agua y Sal para cocer los huevos

## Categorías

Navidad, Otro

