



huevos rellenos

INGREDIENTES:

- 1 huevo por persona
- 1 lata de atún natural
- Unas cucharadas de mayonesa
- ▶ **Opcional:** Puedes añadir jamón cocido, jamón serrano o bacon en tacos muy pequeños.

ELABORACION:

Preparar unos sencillos huevos rellenos es sencillo e imaginativo. Para esta receta necesitamos una cacerola con agua (medio litro o poco más) para cocer los huevos y la llevamos a ebullición (que casi hierva). Depositamos los huevos (se recomienda uno por persona) en el agua y en 10-12 minutos deben estar listos.

Vaciamos el agua del cazo. Tomamos un huevo y lo enjuagamos en el grifo con agua fría para facilitar que se desprenda bien la cáscara. Para pelarlo, damos un golpe en la punta del huevo y poco a poco, vamos desprendiendo la cáscara. Una vez pelado, lo cortamos por la mitad (a lo largo, como en la imagen).

Vaciamos la yema de cada mitad y la mezclamos en un bol con atún de lata en aceite de oliva si es posible (incluso el aceite), con un par de cucharadas de mayonesa y con pequeños trocitos de jamón cocido (jamón york). Mezclamos bien hasta que la yema quede perfectamente integrada con el resto y rellenamos cada mitad de huevo con esta mezcla.

Un poco de mayonesa, alioli u otra salsa por encima de cada mitad y ya tenemos los **huevos cocidos rellenos**. Recuerda que en el frigorífico nos dura un par de días. En nuestra foto, hemos decorado varios con anchoas (de lata) y otros con un remate de mayonesa (o la salsa que te guste). En la decoración pones tu toque personal a esta receta de huevos rellenos.

Buen plato para el centro de la mesa.

Si necesitas ayuda, tienes a tu disposición a nuestro [cocinero virtual](#). El te ayudará.

[más recetas](#)

[recetas rápidas](#)

- **breve diccionario de cocina**

