Huevos rellenos de bonito

Nombre de la receta

Huevos rellenos de bonito

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Huevo
Pescado
Leche

Descripción

Huevos rellenos con bonito y pimiento

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 6 huevos
- 100 gramos de bonito escurrido

- 3 cucharadas soperas de mayonesa
- 1 pimiento morrón
- 4 hojas de lechuga

Pasos

1 En primer lugar, cocemos los huevos con sal y un chorreón de vinagre durante 15 minutos después de que el agua comience a hervir. Cuando estén cocidos, los sacamos y los enfriamos con agua fría. Los pelamos y reservamos.

2 En un bol ponemos el bonito, las yemas de los huevos que habremos pelado y partido por la mitad a lo largo. Desmenuzamos y mezclamos con un tenedor el bonito y las yemas. Le pondremos una cucharada escasa de mayonesa para ligar la mezcla.

3 En el plato donde vayamos a presentar los huevos ponemos una base con las hojas de lechuga picadita.

4 Encima vamos colocando las mitades de huevo bien rellenas con la mezcla. Por último cubrimos con mayonesa y ponemos por encima bastones de pimiento morrón. Ya tenemos preparado nuestro plato de huevos rellenos.

Observaciones o consejos

Si la mayonesa está muy espesa, le podemos añadir una cucharada de leche y remover bien. Se aligera y se coloca mejor sobre los huevos. La cantidad de mayonesa depende de cada cual. Personalmente no me gusta que estén demasiado empachados.

Autor

Matilde Linares