

Huevos rellenos Madrina



Nombre de la receta

Huevos rellenos Madrina

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

4

Alérgenos

Huevo
 Pescado
 Leche

Descripción

Sencillos huevos rellenos de atún, tomate y mahonesa "bocabajo".

Ingredientes

- 8 huevos
- 3 latas de atún
- 6 cucharadas soperas de tomate frito

- 6 cucharadas soperas de mahonesa
- 1 pizca de sal gorda
- 1 pizca de vinagre

Pasos

1 En primer lugar ponemos los huevos a hervir en un recipiente con agua, sal gorda y un chorrillo de vinagre. Los tendremos cociendo durante 14 minutos a partir de cuando empiecen a hervir. Los moveremos delicadamente con una cuchara para que la yema quede en el centro. Aunque son huevos muy frescos.

2 Una vez cocidos, los enfriamos con agua y pasamos a pelarlos. Los iremos cortando por la mitad de la manera que aparece en la foto.



3 En un bol, echaremos el atún bien escurrido, dos yemas duras desmenuzadas, dos cucharadas de tomate frito y otras dos de mahonesa. Removemos y ya tenemos preparado nuestro relleno.

4 En la fuente donde los vamos a presentar ponemos cuatro cucharadas de tomate frito y extendemos sobre la base. A continuación vamos poniendo la mahonesa en cucharadas.



5 Ahora mezclamos con cuidado la mahonesa con el tomate y obtendremos una salsa rosa.



6 Por último pasamos a rellenar las mitades de huevo y las vamos colocando sobre la salsa rosa bocabajo. Reservamos una yema para espolvorear por encima con un colador al estilo mimosa. Por último colocamos el resto de yemas entre los huevos a nuestro gusto y espolvoreamos la yema por encima. Ya tenemos listos nuestros sencillos pero clásicos huevos rellenos.



Observaciones o consejos

Esta sencilla receta era la de los días especiales de fiesta de mi niñez. A mi madre se la enseñó mi madrina

Matilde, de ahí el nombre. Cuando no había batidoras, mi madre hacía la mahonesa a mano, ligándola con un tenedor en el que había pinchado un diente de ajo. Y el tomate era tomate natural frito en casa. Aún, cuando nos reunimos los hermanos para una comida familiar, no falta nunca este plato en la mesa para recordar a nuestra madre y a mi madrina

Autor

Matilde Linares