

## SANDWICHES DE HUEVO DURO

### Ingredientes:

- 1 taza de Lechuga muy finamente rallada
- 1 diente de ajo
- 6 Huevos duros
- 6 Cucharadas de Pepinillo dulce (escurrido)
- 6 Cucharadas de mayonesa casera
- Sal
- 16 Rebanadas de Pan blanco

### Preparación:

1. Picar la lechuga muy finamente, lavar, escurrir y secar con un secador.
2. Partir el diente de ajo a la mitad y untar un tazón con el ajo cortado.
3. Picar muy finamente las claras y agregar al tazón. Rallar muy finamente las yemas y añadir al tazón también. Añadir los pepinillos, la mayonesa, sal al gusto y la lechuga. Revolver muy suavemente hasta combinar todos los ingredientes.
4. Todos los panes se cortan redondos con un cortador de galletas. La mitad de los panes que van a ser las tapas se cortan además con un cortador redondo chico para hacerle un orificio tipo dona. Se untan los panes de la base con la ensalada, los panes de la tapa se untan con un poco de mayonesa y se tapa para formar el sándwich.

### Notas:

Se puede usar mayonesa comercial si se desea.

Si la ensalada de huevo está muy líquida se puede poner en un colador para que escurra el exceso de agua para que no moje el pan.

Para conservar los sandwiches suaves se pueden tapar con un secador mojado y exprimido para que no se seque el pan.

# MAYONESA CASERA

## Ingredientes:

- 1 Huevo
- El jugo de ½ limón
- ¼ de cucharita de sal
- 1 cucharita de mostaza
- 1 taza de aceite vegetal

## Preparación:

5. Se pone en la licuadora el huevo, el jugo de limón, la sal, la mostaza y se revuelve por unos segundos.
6. Se prende la licuadora y se empieza a agregar el aceite en un chorrito constante a través del orificio de la tapa. Cuando ya se esta espesando mucho la mayonesa, se puede apagar, mezclar y continuar agregando el aceite hasta que todo esté integrado.
7. Se conserva en refrigeración.
8. Rinde aproximadamente 1 taza.

## Notas:

La mayonesa la puedes hacer del sabor que quieras agregando especias, ajo, hierbas frescas o secas, etc.