

HUEVOS RELLENOS DE ATÚN

Ingredientes:

- 6 Huevos duros
- 4 Cucharadas de Mayonesa
- 2 limones
- 2 Cucharadas de Cebolla finamente picada
- 2 cucharita de Pimentón
- 1 Cucharada de Salsa Inglesa
- 1 Cucharada de Mostaza
- Sal y Pimienta
- 2 latas de atún

Para decorar:

- Perejil picado
- Pimientos morrón rojos en rebanadas

Preparación:

1. Los huevos se parten a la mitad, se separan claras de yemas. Las yemas se desbaratan con un tenedor, se añade la mayonesa, jugo de limón, la cebolla, el pimentón, la salsa inglesa, la mostaza, el atún drenado y la sal y pimienta. Se combinan muy bien todos los ingredientes y con esta mezcla se rellenan las claras de huevo.
2. Para decorar se espolvorean de perejil picado y se decoran con el morrón rojo.