

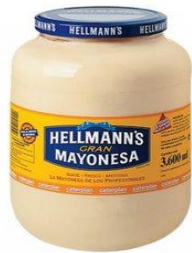
HUEVOS RELLENOS DE ATÚN Y MAYONESA



INGREDIENTES:



**3 LATAS
DE ATÚN.**



MAYONESA



**6 HUEVOS
COCIDOS**



**ACEITINAS
SIN HUESO**

ELABORACIÓN:

1. Pelar los huevos y partirlos por la mitad (por la parte más larga)
2. Sacar las yemas y reservar en un plato.
3. Escurrir el aceite de las latas de atún.
4. En un bol, mezclamos, el atún, la mitad de las yemas de los huevos en trocitos y la mayonesa.
5. Colocamos en un plato, las mitades de los huevos boca arriba y las rellenamos con la mezcla que hemos hecho con una cuchara.
6. Sobre un colador, colocamos el resto de las yemas de los huevos y presionamos con un tenedor para decorar los huevos rellenos.
7. Colocar una aceituna sin hueso sobre cada huevo relleno.