



HUEVOS RELLENOS CON ENSALADILLA



1 Persona



20 minutos



Fácil -
medio



<5€ x persona

LOS INGREDIENTES

2 huevos de gallinas camperas

1/4 zanahoria

3 cucharadas de mahonesa Kraft

80gr de atún

2 patatas pequeñas cocidas

Aceite de Oliva Virgen Extra

8 aceitunas

LA ELABORACIÓN

- ① Cocemos los huevos
- ② Pelamos los huevos los partimos a la mitad y nos quedamos con las yemas. Conservamos las claras en una fuente.
- ③ Cortamos las patatas en cubos muy pequeños, de medio cm aproximadamente, lo mismo con las zanahorias y las aceitunas.
- ④ En un bol mezclamos las patatas, la zanahoria, las aceitunas, el atún, las yemas y aplastamos con un tenedor. Añadimos la mayonesa Kraft sabor tradicional. Mezclamos todo bien.
- ⑤ Rellenaremos las claras con esta mezcla y cubrimos la fuente con la mezcla restante. Metemos en la nevera hasta el momento de servir. Añadimos un poquito de aceite y si se desea unos cortes de cebollino fresco. ¡A disfrutar!