COCINA EN CASA

Huevos rellenos

Fuente: directoalpaladar.com

Es un aperitivo muy sencillo, que se hace tan rápido que ni te das cuenta, y que como además podemos adelantar trabajo cociendo los huevos de antemano, resulta estupendo para las personas con poco tiempo.

Ingredientes:

* 6 Huevos L
* 200 g Bonito del Norte en conserva en aceite de oliva
* 1 Lata de Pimiento morrón
* Sal
* Mayonesa

Preparación:

* Cocemos los huevos y los pelamos una vez fríos. Los abrimos por la mitad y sacamos todas las yemas con cuidado de no romper las claras. En un cuenco aparte ponemos las yemas, reservando una, el bonito muy bien escurrido, el pimiento morrón troceado, tres cucharadas de mayonesa y una pizca de sal.
* Mezclamos muy bien todo con ayuda de un tenedor, a la vez que presionamos para que los ingredientes se deshagan un poco. Rellenamos con esta mezcla cada mitad de huevo.
* Cubrimos con un poco de mayonesa y adornamos con unas tiras de pimiento y yema rallada.
* Conservamos tapados en la nevera hasta el momento justo de consumir. \*Quedan mucho más ricos si hacemos nosotros mismos la mayonesa.

