

Huevos rellenos y gratinados



Tiempo de
preparación

30 min.

Porciones

10

Ideal para

Desayuno
Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

10 pza Huevos cocidos San Juan.

125 g Atún en aceite

50 g Cebolla pochada

12 pza Aceitunas rellenas

200 g Mayonesa

150gr queso asadero

Cantidad necesaria Crema Sal y pimienta

Preparación

- 1.Partir por la mitad y a lo largo los huevos cocidos San Juan. Retira las yemas.
- 2.Triturar 6 yemas con la cebolla pochada y el atún hasta conseguir una pasta.
- 3.Incorporar con la mayonesa en forma envolvente y salpimentar.
- 4.Rellenar las claras con la preparación anterior.
- 5.Rallar el queso y colocarlo encima de las huevo, colocarles un poco de crema encima del queso para que le ayude a gratinar.
- 6.Gratinar los huevos en una salamandra o con la ayuda de un soplete.
- 7.Decorar lo huevos con geminados, pimienta roja finamente fileteado y acompañarlos con espárragos salteados en mantequilla.