Vaquitas de huevo

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
25 min.	1	Desayuno	Fácil

.

Ingredientes

2 pza Huevo cocido San Juan

Cantidad necesaria: aceitunas negras, pimiento morrón rojo, espárragos, brócoli, zanahoria en juliana, pepino en juliana

Preparación

– Cortar el huevo en 3 partes (hacer el corte a lo largo) la rebanada del centro en la parte más angosta hacemos 4 cortes en forma de gota para las orejas

– Cortar las aceitunas: 4 cortes a lo largo en forma de gajo y 4 en la forma de las manchas.

– Cortar el pimiento rojo: 4 círculos pequeños para la nariz, 4 en forma de gota para las orejas y 2 ovaladas para la lengua Armado

– Un corte de los costados lo ponemos en el plato del lado más plano lo decoramos con trozos redondos de aceituna que son los ojos y a los costados poner las gotas que se elaboraron con las claras de huevo, al centro de estas poner los pimientos en forma de gota. – Colocar las aceitunas en forma de gajo en la parte superior del huevo donde se formaran los cuernos.

– El corte de la parte del centro lo ponemos en la parte baja del huevo (este nos ayudara a darle forma a la boca) aquí colocaremos los pimientos que se cortaron en forma ovalada.

– Y con el corte restante lo ponemos en forma horizontal, decorando este con los círculos del pimiento para darle forma a la nariz.

– Se puede acompañar con las verduras que se mencionaron ya sea hervidas o asadas según sea de su agrado.