Huevos a la mostaza

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
20 min.	4	Desayuno	Fácil

.

Ingredientes

200 g Claras de Huevo San Juan

100 g Mayonesa baja en grasa

100 g Mostaza

4 pzas Puntas de perejil chino fresco

2 g Eneldo

10 gotas Salsa Tabasco

Preparación

1. Colocar en una taza un cuadro de plástico film formando un hueco para poner la clara dentro, salpimentar y cerrar con las puntas hacia arriba con un nudo. Poner a cocer la clara en agua hirviendo por 5 minutos, cortar para emparejar y reservar.

2. Mezclar la mayonesa con la mostaza, el eneldo finamente picado, la salsa Tabasco y sal, hasta obtener una pasta suave y tersa.

3. Con ayuda de una manga y duya risada colocar la crema de mostaza sobre las claras en forma decorativa.

Encima poner una flor de albahaca, punta de perejil y tira de jitomate.