



Huevos rellenos (textura modificada)

Ingredientes (para 1 ración)

2 huevos
1 lata pequeña (60 g) de atún en conserva al natural
20 g de mayonesa light
5 g de paté de aceitunas (opcional)
30 ml de agua
Pimentón dulce
Sal y pimienta

Elaboración

1. Colocar los huevos en un cazo cubiertos con agua y hervir durante 10 minutos. Dejar enfriar y pelar.
2. Separar las yemas y la clara cocidas.
3. Picar las yemas con la mayonesa y el atún escurrido. Poner al punto de sal y pimienta.
4. Triturar las claras cuajadas con el agua, la sal y la pimienta.
5. Emplatar el triturado de clara y colocar encima el puré de yema y atún para simular un huevo relleno.
6. Colocar encima un puntito de paté de aceitunas y una pizca de pimentón.