



# Chinitos

## Ingredientes

- 2 huevos por persona
- 1 lata pequeña atún escabeche
- 8 cucharadas tomate frito
- 8 aceitunas sin hueso
- 8 tiras de pimiento morrón o salmón ahumado o jamón york
- 8 trocitos de queso o 8 trozos de pepinillo.

## Preparación

Cocer los huevos y dejar enfriar .

Pelar los huevos y partir un trozo de un extremo, reservar ya que este trozo será el sombrero del muñeco, por el hueco saca la yema del huevo .

Mezclar el tomate frito, el atún escurrido y 5 yemas de las que hemos sacado y rellenar con esto los huevos .

Colocar en un plato con el agujero hacia abajo, pinchar un palillo en la parte superior y sobre él poner una aceituna a modo de cabeza, encima poner el trozo de huevo que cortamos al principio pinchándolo también en el palillo para que se sujete .

Poner las tiras de pimiento, salmón o jamón alrededor del huevo simulando una capa .

En la parte inferior, al lado del huevo poner unos trocitos de queso o un trozo de pepinillo para simular unos zapatos .

Se puede adornar el plato con huevo picado del que nos ha sobrado o con unas gulas .

.