



Huevos rellenos de pimiento

Ingredientes

- 4 huevos
- 1 lata pequeña pimiento morrón
- 4 cucharadas tomate frito
- 8 cucharadas mahonesa.

Preparación

Cocer los huevos durante 15 minutos .

Cuando se enfríen pelarlos .

Partir por la mitad a lo largo y sacar la yema .

Poner las yemas en un bol, añadirles el tomate frito y mezclar bien hasta hacer una pasta .

Añadir el pimiento troceado .

Poner los huevos en un plato con el hueco mirando hacia arriba .

Repartir el relleno entre los huevos rellenando el hueco de la yema y cubriendo las mitades de huevo .

Poner una cucharada de mahonesa sobre cada mitad .

Servir .

.