



Huevos rellenos

Ingredientes

- 2 huevos duros por persona
- 2 latas de bonito de 70gr. por cada 10 huevos (preferible en escabeche)
- 1 bote tomate frito.

Preparación

Cocer los huevos durante aproximadamente 15', dejar enfriar y pelar .

Partir los huevos por la mitad a lo largo y sacarles la yema .

Mezclar el bonito, tomate frito y la mitad de las yemas, hacer una pasta y rellenar con ella el hueco dejado en los huevos por la yema .

Colocar en una fuente y echar por encima el resto del tomate frito .

Cuando se vaya a servir desmigalar por encima del tomate las yemas duras que nos han quedado .

.