



Nivel de dificultad: Fácil
Nivel Calórico: Nivel calórico bajo
Precio Aproximado: Menos de 5 €

Ingredientes

8
huevos (duros)
150 g
atún (en aceite de oliva)
1
huevo
250 ml
aceite de girasol
1 g
sal (1/4 cucharadita)

vinagre (1 cucharadita)
50 g
pimientos rojos asados (en tiras)

Instrucciones

1. Cuece los huevos a tu gusto en una olla con abundante agua hirviendo (8 - 12 minutos).
2. Pela y corta por la mitad los huevos duros.
3. Saca las yemas y ralla con la ayuda de un rallador.
4. Escurre las latas de atún.
5. En un bol mezcla el atún con las yemas ralladas (puedes reservar un poco para adornar) y con la mayonesa.
6. Rellena las claras de huevo con la mezcla y decora con pimientos asados rojos en tiras.
7. Sirve frío y disfruta de tu receta de huevos rellenos de atún. Ver más [recetas de](#)

[tapas](#) [1] o [recetas de huevos](#) [2].

PARA LA MAYONESA CASERA

1. Pon un huevo, 250 ml de aceite de girasol, 1/4 cucharadita de sal y una cucharadita de vinagre en un recipiente para batir.
2. Coloca la batidora en el fondo del vaso o recipiente de batir y enciende la batidora regulándola previamente a baja velocidad (nivel con unas varillas).
3. Después de unos segundos verás que la mayonesa empieza a tomar forma, en ese momento puedes ir levantando e inclinando suavemente la batidora en repetidas ocasiones hasta que se quede una mezcla homogénea.
4. Prueba y corrige de sal si es necesario.

URL de origen: <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/huevos-rellenos-de-atun-y-mayonesa>

Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/tapas-caseras>

[2] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/huevos>