


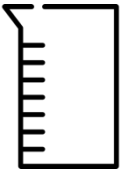






PIMIENTOS RELLENOS DE ENSALADILLA

Ingredientes

					
1 bote de pimientos asados	2 latas atún	6 huevos cocidos	Aceitunas	Sal	6 patatas cocidas
					
1 diente ajo	Leche	Limón			

Utensilios

				
Batidora	Vaso Batidor	Manga pastelera	Cuchillo y Tenedor	bol
				
Escurridor				



Elaboración

- 1.- Abre el bote de pimientos y quita el líquido con un escurridor.
Necesitas 12 pimientos.
- 2.- Reserva los pimientos en un plato.
- 3.- Abre el bote de patatas cocidas y coge 6 de tamaño mediano.
- 4.- Quita la cáscara de los huevos cocidos.
- 5.- Ralla las patatas y los huevos cocidos en un bol.
- 6.- Parte las aceitunas en trozos pequeños.
- 7.- Desmenuza el atún.
- 8.- En el bol de las patatas y los huevos cocidos añade:
 - Las aceitunas.
 - El atún.
- 9.- Prepara la mahonesa poniendo en el vaso batidor:
 - 2 huevos cocidos.
 - Sal
 - 5 cucharadas de leche.
 - Zumo de limón.
 - 1 diente de ajo.
- 10.- Bate los ingredientes del vaso batidor durante 10 segundos.
- 11.- Coge el bol de patatas y añade dos cucharadas de mahonesa.
- 12.- Pon la mezcla en una manga pastelera.
- 13.- Rellena los pimientos con la manga pastelera.



- 14.- Coloca en una bandeja los pimientos rellenos.
- 15.- Decora con la mahonesa y las aceitunas que sobran.
- 16.- Mete la bandeja de pimientos en la nevera y deja que se enfríe.

“Escanea para verlo y ia disfrutar!”

