



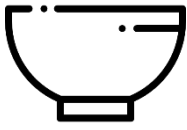
HUEVOS RELLENOS (VEGETALES)



Ingredientes

					
6 huevos duros	100gramos de lechuga	2 latas de atún	2cucharadas de maíz	4palitos de cangrejo	4cucharadas de mahonesa

Utensilios

				
Cuenco	Tabla y cuchillo	Cuenco grande	bandeja	Plato



Elaboración

1. Pela los huevos.
2. Corta los huevos por la mitad.
3. Saca las yemas con una cuchara
4. Guarda las yemas en un bol.
5. Corta la lechuga en trocitos muy pequeños.
6. Guarda la lechuga cortada en un plato.
7. Corta los palitos de cangrejo en trozos muy pequeños.
8. Mezcla en un bol grande:
 - La lechuga picada.
 - El atún
 - El maíz
 - Los palitos
 - Y la mahonesa
9. Mezcla todos los ingredientes con una cuchara.
10. Rellena los huevos con la mezcla.
11. Ralla las yemas que guardaste antes.
12. Coloca las yemas ralladas por encima para decorar.
11. Presenta en una bandeja.

"Buen provecho y a disfrutar"