

COCINANDO
en
Comunidad

Recetario de la Comunidad

La comunidad Haderej tambien cocina

Comunidad Netzarita



של הדר

Ha Deréj

Huevos rellenos de atún



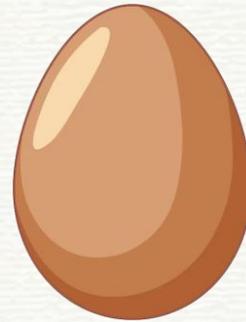
Ingredientes

- 7 huevos
- 6 aceitunas sin hueso
- 125 gr de atún en aceite de oliva virgen extra
- perejil picado



Para la mayonesa:

- 1 huevo
- Vinagre
- 250 ml de aceite de oliva virgen extra
- sal



Preparación

- Cuece los huevos en una cazuela con agua durante 10-12 minutos hasta que el agua empiece a hervir.
- Pélalos y córtalos por la mitad.
- Separa las yemas de las claras, teniendo cuidado de que no se rompan.
- Ralla la yema con un rallador.
- Reserva las yemas y las claras por separado y guarda la clara de un huevo para decorar.
- Pica y reserva.
- Desmiga el atún y ponlo en un cuenco.



Preparación

Para la mayonesa

- Casca el huevo en el vaso de la batidora, agrega un chorro de vinagre, sal y el aceite.
- Introduce el brazo batidor en el vaso.
- Pon la batidora en marcha y mantenla quieta, sin moverla, hasta que coja un poco de consistencia. Cuando veas que ha tomado cuerpo, realiza movimientos suaves, ascendentes y descendentes, hasta que quede una salsa homogénea.
- Pasa la mayonesa a un cuenco.



Preparación

- Agrega la mayonesa (reserva un poco) al cuenco del atún.
- Espolvorea con perejil picado y mezcla bien.
- Con una cuchara pequeña rellena las 12 mitades de la clara de huevo, pon encima un hilo de mayonesa y cubre con la yema del huevo rallada.
- Coloca media aceituna rellena encima de cada huevo.
- Pon los huevos rellenos en el plato y decóralos con clara de huevo picada..





Compartiendo en comunidad



של הדרך

Ha Deréj