

# Huevos rellenos

---

## INGREDIENTES:

- 6 huevos cocidos abiertos por la mitad
- 50-70 gr de mahonesa o lactonesa aprox. *(al gusto)*
- 2 latitas de atún (o 1 lata y 3 palitos de surimi)
- 2 cucharadas de tomate frito *(opcional)*
- sal y pimienta
- unas gotitas de tabasco *(opcional)*
- olivas negras, pimiento escalibado, langostinos...etc.

## PREPARACIÓN:

1. Ponemos las yemas de los huevos, la mahonesa o lactonesa, el atún, el tomate y un pellizco de sal y pimienta en el vaso y mezclamos **15 seg/vel 3**.
2. Rellene las mitades de huevo con el relleno y decore a su gusto. Reserve en el frigorífico hasta el momento de consumir.

**NOTA:** *Podemos aprovechar la cocción de cualquier otra receta para cocer los huevos en el varoma o el cestillo y tenerlos preparados. Podemos ajustar las cantidades para hacer más o menos cantidad de huevos.*



---

**thermomix**

Patro Illana Verdu  
Tel 646210181  
illanaverdu@hotmail.es  
<http://thermomix-sabadell.es/patroillanaverdu>  
Delegación Sabadell