

Huevos a la mostaza



Tiempo de
preparación

20 min.

Porciones

4

Ideal para

Desayuno

Nivel

Fácil

Ingredientes

200 g Claras de Huevo San Juan

100 g Mayonesa baja en grasa

100 g Mostaza

4 pzas Puntas de perejil chino fresco

2 g Eneldo

10 gotas Salsa Tabasco



Preparación

1. Colocar en una taza un cuadro de plástico film formando un hueco para poner la clara dentro, salpimentar y cerrar con las puntas hacia arriba con un nudo. Poner a cocer la clara en agua hirviendo por 5 minutos, cortar para emparejar y reservar.
2. Mezclar la mayonesa con la mostaza, el eneldo finamente picado, la salsa Tabasco y sal, hasta obtener una pasta suave y tersa.
3. Con ayuda de una manga y duya risada colocar la crema de mostaza sobre las claras en forma decorativa.

Encima poner una flor de albahaca, punta de perejil y tira de jitomate.

