

Búhos de Huevo San Juan.



Tiempo de
preparación

15 min.

Porciones

5

Ideal para

Desayuno

Nivel

Fácil

Ingredientes

5 pza Huevos cocidos San Juan

1 pza Lata de atún

Cantidad suficiente de mayonesa

3 pza Aceitunas rellenas de pimiento rojo

1 pza Zanahoria

Una pizca de sal

Preparación

1. Cortar una fina capa de la parte más ancha del huevo para que se puedan poner de pie.
2. Cortar otra parte en el área superior del huevo en zig zag para poder abrirlo y formar la cabeza del búho.
3. Sacar las yemas con mucho cuidado sin romper las claras, apartar una parte de la yema y el restante mezclar con el atún, la mayonesa al gusto y sal al gusto, rellenar los huevos hasta rebosar.
4. Colocar la parte superior del huevo pero no lo cerramos del todo. Incorporar el restante de la yema con un poco mas de mayonesa para formar una pastita suave, se la puede colocar algo de sal para mejorar sabor.
5. Con esta preparación y con la ayuda de una manga y duya rizada formar unos rizos alrededor de la cabeza.
6. Filetear las aceitunas para formar los ojos y pegarsélos sobre las decoración de la pasta que se colocó alrededor de la cabeza.
7. Para las patitas del búho hacemos unas finas rebanadas de zanahoria y cortándolos en forma de picos.
8. Para el pico del búho utilizar alguno de los picos de zanahoria que sobraron de las patitas.

Nota: Son una rica y nutritiva botana infantil pero muy del gusto de los adultos y se les puede acompañar con una salsa picante.