Huevos rellenos y gratinados

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
30 min.	10	Desayuno Comida	Fácil

.

Ingredientes

10 pza Huevos cocidos San Juan.

125 g Atún en aceite

50 g Cebolla pochada

12 pza Aceitunas rellenas

200 g Mayonesa

150gr queso asadero

Cantidad necesaria Crema Sal y pimienta

Preparación

1.Partir por la mitad y a lo largo los huevos cocidos San Juan. Retira las yemas.

2.Triturar 6 yemas con la cebolla pochada y el atún hasta conseguir una pasta.

3.Incorporar con la mayonesa en forma envolvente y salpimentar.

4.Rellenar las claras con la preparación anterior.

5.Rallar el queso y colocarlo encima de las huevo, colocarles un poco de crema encima del queso para que le ayude a gratinar.

6.Gratinar los huevos en una salamandra o con la ayuda de un soplete.

7.Decorar lo huevos con geminados, pimiento rojo finamente fileteado y acompañarlos con espárragos salteados en mantequilla.