Huevos mediterráneos

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
15 min.	6	Desayuno	Fácil

.

Ingredientes

9 pza Huevos Cocidos San Juan

100 g Aceitunas negras deshuesadas

60 ml Aceite de oliva

100 g Mayonesa

20 g Queso roquefort

40 g Requesón

24 pza Hojas de lechuga baby

24 pza Anchoas en aceite

2 pza Jitomate baby

1 g Hinojo

Preparación

1. Picar finamente las aceitunas.

2. Cocer los huevos 10 minutos.

3. Sumergir los huevos en agua fría, pelarlos y partirlos por la mitad a lo largo.

4. Retirar las yemas de los huevos cocidos y mezclarlas con el queso, el requesón, el aceite y mayonesa.

5. Añadir la mitad de las aceitunas picadas y rellenar las claras con esta mezcla.

6. Colocar las hojas de lechuga en los platos y apoyar en ellas los huevos con el relleno hacia arriba.

7. Adornar por encima con las anchoas cocida picada y acompañar con el restante de las aceitunas.

8. Decorar con el jitomate y hojitas de germen.