

Pingüinos de huevo cocido

Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



8 persona(s).



45 minutos.



Desayuno

Ingredientes

8 pzas. Huevos cocidos San Juan.

16 pzas. Aceitunas negras sin hueso

12 pzas. Palillos

1/2 pza. Pimiento rojo para la bufanda

Cantidad al gusto: Mayonesa para los ojos y la boca

Para los nidos:

4 pzas. Zanahoria

1 pza. Aguacate mediano

1 pza. Lechuga romana

4 pzas. Limones

4 pzas. Jitomate

Cantidad al gusto de Aceite de olivo y sal

Preparación

1. En recipientes con tapadera formamos 8 nidos con la lechuga rebanada en trozos pequeños, las zanahorias contadas en bastones delgados, el jitomate en gajos y los aguacates.



2. Rociar con un poco de aceite de olivo y jugo de limos, si se desea poner un poco de sal.
3. Insertamos un palillo verticalmente en cada huevo cocido San Juan y colocamos la aceituna negra por el agujero. Formando la cabeza.
4. Para las aletas, cortamos las aceitunas longitudinalmente en dos partes y los pegamos con un poco de mayonesa.
5. Dibujamos los ojos con 2 puntitos usando un palillo,
6. De la zanahorias cortamos pequeños triángulos y los colocamos en la parte inferior de los ojos para hacer el pico.
7. Fileteamos el pimiento para sacar tiras muy delgadas para formar la bufanda.
8. Reservamos en el refrigerador para que estén frescos. Una excelente botana la cual puede ser parte de un box lunch para medio día. Como variación los podemos acompañar de ensalada rusa.

