



Huevos mimosa con atún y pimienta roja

4 Huevos

150 gramos de atún en conserva en aceite de oliva

4 Cucharadas de salsa mayonesa

½ Pimiento rojo partido en brunoise

½ Cebolla dulce partida en brunoise

Aceite de oliva virgen extra.

Sal

Pimentón dulce

Cebollino

1- Introducimos los huevos en una cacerola con agua, añadimos una pizca de sal y llevamos a ebullición. Los hervimos durante 10 - 12 minutos. Los enfriamos bajo el grifo y pelamos.

2- Salamos el pimiento y la cebolla dulce. Cocinamos en una sartén con aceite de oliva hasta que estén blanditos. Reservamos y dejamos enfriar.

3- Partimos los huevos por la mitad y sacamos las yemas que aplastamos en un bol con ayuda de un tenedor.

4- Añadimos a las yemas, la cebolla dulce, los pimientos, la mayonesa y el atún al que habremos quitado el aceite. Mezclamos bien.

5- Rellenamos los huevos con ayuda de una cucharita o una manga pastelera con boquilla rizada. Espolvoreamos por encima con pimentón dulce y decoramos con cebollino. Metemos en la nevera para servir fríos.