

huevos de mimosa

Ingredientes

Para 6 personas:

6 huevos

Mayonesa

perejil para decorar

Preparación

Cuece los huevos en agua durante 10 minutos para que queden huevos duros.

Cortar los huevos por la mitad, separar con cuidado las yemas de las claras, sin romper las claras.

Triturar las yemas con un tenedor, mezclar con la mayonesa.

En una fuente para servir disponer las mitades claras y decorarlas con la mezcla de yema+mayonesa.

Espolvorear con perejil

Sugerencia

Los huevos rellenos se sirven tradicionalmente en Semana Santa, con espárragos.