

Huevos de mimosa

Ingredientes

Para 6 personas:

6 huevos

Mayonesa

Perejil para la decoración

Preparación

Cocine los huevos en agua durante 10 minutos para tener huevos duros.

Corte los huevos por la mitad, separe suavemente los amarillos de las blancos, sin romper las blancos.

Aplastar las yemas con un tenedor, mezclarlos con mayonesa.

En un plato para servir, coloque las mitades blancas, adorne con la mezcla amarilla+mayonesa.

Espolvorear con perejil

Sugerencia

Los huevos de mimosa se sirven tradicionalmente en la Pascua, con espárragos.