



Huevos rellenos

Este mes nuestro Chiquisaurio os propone una receta con huevo. Y no es casualidad que haya escogido el huevo.

El huevo es símbolo de la vida, de la primavera en la cual la vida renace después del invierno. Y para la cultura cristiana es símbolo de la pascua, el renacimiento de Jesucristo.

Aprovechad las vacaciones de Semana Santa, para hacer en familia una degustación de huevos rellenos:



Ingredientes:

- 5 huevos
- 1 lata de atún en agua o 1 paquete de surimi o una pasta de aceitunas negras sin hueso, anchoas, alcaparras y aceite de oliva.
- 3 cucharadas de mayonesa

Preparación:

Cocer los huevos durante 10 minutos. Enfriarlos con agua, pelar y partir por la mitad, a lo largo. Sacar con mucho cuidado las yemas. Mezclar el atún, o el surimi (en trocitos pequeños) con la mayonesa, o preparar la pasta de aceitunas y rellenar con una cucharita las mitades de las claras.

Decorarlos con: perejil, pimentón, aceitunas, pepinillos o la yema rallada para distinguir los diferentes rellenos.

Con la ayuda de tus padres se pueden empanar y hornear: Pasar por huevo batido y pan rallado, hasta que queden bien cubiertos para que no "salten" al freír en aceite muy caliente. También se puede hacer al horno cubriéndolos con una bechamel cremosa y gratinar.

