
Receta de Huevos al Serrín

03 Nov 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de una de nuestras seguidoras, **Isa Cortés**, en esta ocasión nos propone que preparemos estos ricos **Huevos al Serrín**, que son muy fáciles de preparar y muy ricos de comer para toda la familia.

Ingredientes

- Huevos cocidos (ocho o diez)
- Tomate frito (un bote)
- Atún en aceite (dos o tres latas)
- Mayonesa casera
- Palitos de cangrejo (un paquete)
- Sal

Modo de Preparación

1. Cocer los huevos con agua y un puñadito de sal
2. Dejar enfriar, pelarlos y partirlos por la mitad, reservar las yemas
3. Colocar las mitades en el centro de una fuente
4. Mezclar el tomate frito con el atún bien troceado y rellenar las mitades de los huevos
5. Cubrir todos los huevos con mayonesa
6. Rallar las yemas hasta cubrir bien todo
7. Decorar con los palitos de cangrejo alrededor
8. Servir fresquitos y....buen provecho!!!