



Huevo cocido relleno de verduras

Categoría: Botana, Huevo y lácteos, Verduras, Mayonesa y Aderezos, Puré y Catsup

Como nunca los había probado, ¡anímate!



Preparación
10 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 Huevos cocido
- 1 taza de Ensalada de Verduras La Costeña®
- 2 cdas de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 2 cdas de Aceite Vegetal
- 1 cdta de Ajo picado
- 1 cdta de Perejil picado
- 1 cdta de Epazote picado
- 1 taza de Puré de Tomate Sazonado La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

1. Partir los huevos cocidos a la mitad, retirar las yemas con cuidado de no romper las claras. Reservar las claras.
2. Mezclar yemas y la ensalada de verduras y picar, colocar en un bowl y añadir la mayonesa. Mezclar nuevamente.
3. Para la salsa: en aceite caliente freír, el ajo, el perejil, el epazote y el puré de tomate.
4. Rellenar las claras de huevo con la mezcla de las yemas.
5. Servir los huevos rellenos acompañados de salsa.