



HUEVITOS RELLENOS

Prepara estos Huevitos rellenos para 5

5 porciones porciones / Dificultad baja / 20 minutos

INGREDIENTES

10 huevos duros.
½ taza de chorizo o jamón picadito.
1 tableta de Caldo de Chorizo MAGGI®.
3 cucharadas de mayonesa.
2 cucharadas de cebolla cortada finamente.
2 cucharadas de ají cortado finamente.
4 dientes de ajo machacados.
¼ taza de agua
Mostaza y ketchup.
Pimienta blanca molida al gusto.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. Parte los huevos duros a la mitad con cuidado de que no se rompan, y retira la yema cocida. Reserva las claras.
2. Coloca las yemas en un bol y aplasta con la ayuda de un tenedor hasta obtener una pasta.
3. Agrega a la pasta la mayonesa, la cebolla, el ají, el ajo y la tableta de Caldo de Chorizo MAGGI®, previamente triturada y disuelta en un cuarto de taza de agua. Mezcla bien para homogeneizar todos los ingredientes.
4. Si notas que la masa está muy gruesa, puedes incorporar un poco de aceite o mayonesa.
5. Rectifica el sabor con sal y pimienta.
6. Con ayuda de una cuchara de postre, vuelve a rellenar los huevos con esta masa en el hueco de la yema.
7. Una vez listos todos los huevos, puedes decorar con una gota de mostaza y ketchup alternativamente.