




Huevos rellenos con atún y alcaparras

Ingredientes:

Para 
(calcula 2 huevos por persona)

- 6 huevos
- 1/2 cebolla (70 grs.)
- 1 lata de atún grande (220 grs.)
- 2 cucharadas soperas de alcaparras
- 3 cucharadas de mayonesa

Preparación:

1. Pon a guisar **los huevos** en agua, hasta que estén duros (15 minutos). Una vez fríos los pelamos, los partimos por la mitad (en el sentido longitudinal, es decir de arriba a abajo) y les quitamos **las yemas** con cuidado.
2. En una picadora o robot de cocina ponemos **la cebolla** pelada y cortada en trozos grandes, añadimos **las yemas** de los huevos, **el atún escurrido**, **las alcaparras** y **la mayonesa** y lo trituramos todo unos segundos hasta que quede una pasta, pero con tropezones, no debe quedar totalmente disuelto.
3. Con esta mezcla vamos rellenando **las claras de los huevos** con cuidado con una buena cantidad de relleno que sobresalga haciendo una montañita.
4. Por último puedes decorarlos con un poco más de **mayonesa** sobre cada huevo y **una alcaparra**, o también con **perejil** picado. Sírvelos acompañados de ensalada y de papas guisadas si quieres tener un plato más completo.