Receta de Ratoncillos Rellenos Para Haloween

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, aprovechando que estamos en Haloween, os dejo una receta muy apropiada para estos días, seguro que os gustará, pues estos ratoncillos quedan muy ricos y atractivos.

Ingredientes

- Huevos frescos (cantidad a vuestra elección)
- Lechuga (uno o dos cogollos de Tudela)
- Aceitunas negras sin hueso
- Pimientas negras y rosas
- Atún en lata (dos o tres)
- Mayonesa casera
- Regaliz negro enrollado (opcional)

Modo de Preparación

1. Poner a cocer los huevos con un poco de sal
2. Cuando estén fríos, pelarlos y quitar las yemas
3. Mezclar las yemas, aplastadas con un tenedor, con el atún desmenuzado y unas cucharadas de mayonesa
4. Con ayuda de una cuchara ir rellenando las mitades de huevo y colocarlas en una fuente, poniendo en el centro la lechuga lavada y picada
5. Con la punta de un cuchillo fino hacer unos agujeritos en los huevos y poner dos aceitunas formando las orejas, dos pimientas rosa para los ojos y una pimienta negra para la nariz, por último colocar el regaliz enrollado haciendo de rabito
6. Dejar enfriar en el frigorífico y.....Feliz Haloween!!!!!