

Huevos rellenos de cebollino

Ingredientes:

- 6 huevos duros
- 1 manojo de perejil
- hebras de cebollino
- 1 limón
- 50 g de mantequilla
- pan de molde
- tomates
- sal y pimienta

Preparación:

Se pelan los huevos duros.

Se cortan 4 huevos por la mitad en sentido longitudinal.

Se extraen las yemas de los huevos con cuidado y se unen a la mantequilla ablandada, el perejil picado y el cebollino.

Se sala y se liga la mezcla con el zumo de limón. Se distribuye la mezcla en las mitades de los huevos.

Se disponen en una fuente.

Se cortan los otros 2 huevos en láminas sin romperlos. Se cortan también los tomates.

Sobre la misma fuente se disponen las rebanadas de pan ligeramente untadas de mantequilla y sobre cada una de ellas se coloca un disco de tomate y uno de huevo.

Se adornan los huevos rellenos con cebollino y perejil.

Se puede añadir mayonesa mezclada con alcaparras trituradas.

Los huevos rellenos de cebollino se refrigeran en la nevera hasta el momento de servir.