



Artesanía alimentaria y recetas

Saber de:

**Pilar Viñerta Aladrén e
Inmaculada Vicente Soguero**

Codos
Zaragoza

Recogido por:
Raquel Diestre Blasco
(A. C. Grío)

Agosto de 2011

Huevos rellenos y rebozados

FICHA DE CONOCIMIENTOS
Y SABERES



INGREDIENTES

- ✓ Doce huevos.
- ✓ Dos latas pequeñas de atún en aceite.
- ✓ Tomate frito.

Huevos rellenos.

- ✓ Un huevo
- ✓ Aceite.

Huevos rebozados.

- ✓ Harina.
- ✓ Huevo.
- ✓ Aceite.

MATERIALES

- ✓ Utensilios de cocina.
- ✓ Una sartén (para el rebozado).

ELABORACIÓN

1. Cocemos los huevos.
2. Pelamos los huevos y los partimos por la mitad.
3. Quitamos las yemas y las escachamos en un plato.
4. Añadimos a las yemas un poco de tomate y el atún.
5. Colocamos con una cucharilla la mezcla en el agujero del huevo en el que se encontraba la yema.

• Huevos rellenos.

1. Hacemos la mayonesa. Para ello, ponemos en un vaso un huevo y comenzamos a batir despacito, echando a la vez un poquito de aceite hasta conseguir la salsa. Si fuera necesario, seguimos añadiendo aceite poco a poco y batiendo a la vez.
2. Ponemos la mayonesa por encima de los huevos para tapar el relleno.

• Huevos rebozados.

1. Rebozamos los huevos en harina y luego en el huevo.
2. Ponemos el aceite a calentar y, cuando esté bien caliente, echamos los huevos a la sartén.

FOTOGRAFÍAS



1. Huevos rellenos.



2. Huevos rebozados.