



ESTD 1869 ESTD



EL ORIGEN del Sabor

• SIN COLORANTES • SIN AROMAS • SIN ESPESANTES ARTIFICIALES

PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE ATÚN Y MAYONESA

20 mins. Fácil 4

INGREDIENTES:

- 3 cucharadas de Mayonesa Heinz Realmente Deliciosa
- 3 latas de atún
- 1 bote de pimientos del piquillo
- 2 huevos cocidos
- 1 bote de alcaparras

MODO DE PREPARACIÓN:

Pica el huevo muy fino y ponlo en un bol. Añade atún escurrido y 3 cucharadas de Mayonesa Heinz Realmente Deliciosa.

Con la ayuda de un tenedor aplasta y mezcla hasta que quede una masa homogénea.

Limpia los pimientos quitándoles las pepitas que tengan en su interior con ayuda de una cucharilla. A continuación, rellénalos con la mezcla.

Depositálos en una fuente, adórnalos con las alcaparras y déjalos enfriar media hora en la nevera.

