



**Tiempo de
preparación:**
30 minutos



Porciones:
4-6 personas

Huevos rellenos de mostaza

- **Ingredientes:**

- 6 huevos
- 2 cucharadas de mostaza
- 300 gr de queso crema
- 2 cucharadas de mayonesa
- Sal
- Pimienta

Preparación:

1. Hierva los huevos durante 10 minutos. Dejar entibiar y sacarles la cáscara.
2. En un bowl, prepara la base con queso crema y agrega 2 cucharadas soperas de mostaza y mezcla.
3. Incorpora la mayonesa para darle un poco de suavidad al relleno. Sazona con sal y pimienta al gusto y mezcla hasta tener un relleno ideal.
4. Parte los huevos por la mitad, retira la yema y agrégala al relleno previamente listo.
5. Incorpora la mezcla en los huevos, puedes usar un manga pastelera para servirlos de forma decorativa y lo rellenas poco a poco, uno a uno.
6. Decora con cebollín o un “copo” de ketchup por encima antes de servir.

