

ENSALADA DE ATUN HUEVOS Y MAHONESA

- 1 huevos L
- 100 g de atún en conserva
- 80 g de mayonesa
- 25 g de mostaza de Dijon
- 1 pizca de sal fina
- 1 pizca de pimienta negra molida
- 80 g de brotes de lechuga
- Cebollino picado para decorar

Lo primero que vamos a hacer será poner a cocer 4 huevos. Para ello, echamos en un cazo suficiente agua para cubrir los huevos y los llevamos a ebullición durante 12 minutos. Cortamos la cocción introduciendo los huevos en agua fría y esperamos unos minutos antes de pelarlos. Una vez hayan enfriado los huevos, los pelamos, los picamos y los introducimos en un bol amplio.

Añadimos al bol 250 gramos de atún, mayonesa, de mostaza de Dijon y salpimentamos al gusto. Mezclamos todos los ingredientes hasta que se integren y refrigeramos la mezcla durante al menos media hora antes de emplatarla.

En el momento de servir, ponemos en cada plato 20 gramos de brotes de lechuga y en el centro colocamos un aro de emplatar para introducir en él la mezcla de atún, huevo y mayonesa. Retiramos el aro de emplatar y decoramos la superficie de la ensalada con un poco de cebollino picado.