



Pollets d'ou dur

CARACTERÍSTIQUES

Tipus de recepta: Entrant

Persones: 3

Dificultat: ★

Temps total d'elaboració: 50 minuts

Ajuda dels adults: Sí

INGREDIENTS

- 6 ous
- 50g maionesa
- Sal
- Pebre
- Comí
- Salsa de tomàquet
- Olives negres o alga nori
- Pastanaga tallada en tires fines

ELABORACIÓ

1. Bullir els ous durant 10-15 minuts, i deixar refredar.
2. Un cop freds, els treure'm la closca i els reservarem nets.
3. Amb l'ajuda d'un ganivet, tallarem el voltant del centre del ou en zig-zag per separar la part superior de la inferior.
4. Separarem els rovells en un bol i combinarem amb la maionesa, sal, pebre i comí. Posarem la barreja en una màniga pastissera.
5. Farcirem les clares dels ous amb la barreja feta del rovell, amb les olives negres, els trossets de pastanaga i la salsa de tomàquet els decorarem fent-li la cara dels pollets.
6. Llestos per ser servits. Bon profit!!

NOTES

Un entrant molt divertit per fer el dia de Pasqua.

AL·LERGÒGENS



*No apte per a intolerants fructosa.

