



**Nivel de dificultad:** Fácil  
**Nivel Calórico:** Nivel calórico bajo  
**Precio Aproximado:** Menos de 5 €

## Ingredientes

8  
huevos (duros)  
150 g  
atún (en aceite de oliva)  
1  
huevo  
250 ml  
aceite de girasol  
1 g  
sal (1/4 cucharadita)

vinagre (1 cucharadita)  
50 g  
pimientos rojos asados (en tiras)

## Instrucciones

1. Cuece los huevos a tu gusto en una olla con abundante agua hirviendo (8 - 12 minutos).
2. Pela y corta por la mitad los huevos duros.
3. Saca las yemas y ralla con la ayuda de un rallador.
4. Escurre las latas de atún.
5. En un bol mezcla el atún con las yemas ralladas (puedes reservar un poco para adornar) y con la mayonesa.
6. Rellena las claras de huevo con la mezcla y decora con pimientos asados rojos en tiras.
7. Sirve frío y disfruta de tu receta de huevos rellenos de atún. Ver más [recetas de](#)

---

[tapas](#) [1] o [recetas de huevos](#) [2].

## PARA LA MAYONESA CASERA

1. Pon un huevo, 250 ml de aceite de girasol, 1/4 cucharadita de sal y una cucharadita de vinagre en un recipiente para batir.
2. Coloca la batidora en el fondo del vaso o recipiente de batir y enciende la batidora regulándola previamente a baja velocidad (nivel con unas varillas).
3. Después de unos segundos verás que la mayonesa empieza a tomar forma, en ese momento puedes ir levantando e inclinando suavemente la batidora en repetidas ocasiones hasta que se quede una mezcla homogénea.
4. Prueba y corrige de sal si es necesario.

**URL de origen:** <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/huevos-rellenos-de-atun-y-mayonesa>

### Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/tapas-caseras>

[2] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/huevos>