



50 grs bonito



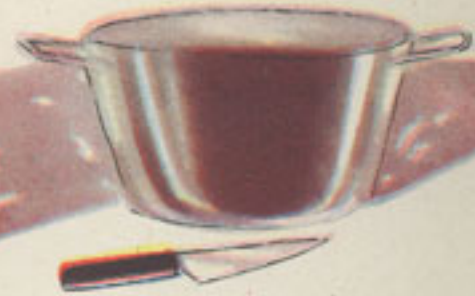
2 patatas



100 grs. guisantes



lata de espárragos



flanero



mayonesa



cazo



4 huevos duros



corte



picado

pimiento

relleno

pepinillos

aceitunas negras



Huevos rellenos a la rusa

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO



HUEVOS RELLENOS A LA RUSA

Ración para 4 personas

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

Ensaladilla

BONITO. · PATATAS.
ESPARRAGOS. · MAYONESA.

GUISANTES.—Haremos una ensaladilla con 50 gramos de bonito desmenuzado, 2 patatas cocidas cortadas en cuadraditos, 100 gramos de guisantes y 1 latita de espárragos cortados en pedacitos, cuyas puntas reservaremos para el final. Lo mezclaremos bien todo con 2 cucharadas de mayonesa.

FLANERO.—

Colocaremos la ensaladilla en un flanero y, después de aplastarla un poco, la volcaremos sobre una fuente.

Relleno

HUEVOS COCIDOS. · BONITO.—
MAYONESA.

Coceremos 4 huevos, los descascaremos, los cortaremos por el centro y les quitaremos las yemas, dejándolos en forma de vasitos, como indica el dibujo. Luego picaremos 50 gramos de bonito y las yemas, les mezclaremos una cucharada de mayonesa y valiéndonos de una cucharilla rellenaremos los huevos con esa mezcla.

GUARNICION. · PRESENTACION.—

En toda la vuelta de la ensaladilla colocaremos los huevos rellenos volcados como indica el gráfico, y encima de cada uno depositaremos una cucharilla de mayonesa en forma de casquete. Luego a todo alrededor iremos disponiendo alternativamente las puntas de los espárragos, unas rajitas de pepinillo cortadas a lo largo, tiritas de pimiento y aceitunas negras.