



Huevos rellenos de paté y hierbas

Ingredientes:

- Huevos 4 unidades
- Paté de hígado
- Morrón amarillo 1 unidad
- Morrón verde 1 unidad
- Tomate 1 unidad
- Cebolla 1 unidad
- Ciboulette
- Semillas de sésamo
- Crema de leche 50 ml
- Pimienta



Preparación:

Hervir 4 huevos, cuando estén cocidos pelarlos y sacarle la yema.

Cortar todos los vegetales en cubos del mismo tamaño.

Pisar el paté con un tenedor, colocarle la crema de leche para que el proceso sea más fácil. Cuando esté tipo puré, colocarle los vegetales, las yemas cocidas, las hierbas y las semillas.

Rellenar los huevos con este relleno.

