

Señor huevo duro



4 huevos



2 tomates medianos



1 pimienta roja en conserva



4 aceitunas verdes rellenas



8 palillos de dientes

1

Cuando el agua del cazo comienza a hervir, coloca dentro los huevos de uno en uno acompañándolos con la cuchara hasta el fondo, para evitar que se rompan, y, cuando han pasado 10 minutos, sácalos y sumérgelos en agua fría.

Cuando estén fríos ya se pueden pelar.

2

Cortar la punta de un lado del huevo y reservarlo.

3

Coloca el huevo encima de una rodaja de tomate

4

Clavale un palillo en el medio y colocale una tira de pimienta roja como una bufanda. Clava en el palillo una Aceituna verde rellena y la punta de la clara como sombrero

5

Dos medios palillos harán de brazos.

Se puede comer acompañada de lechuga cortada muy pequeña alrededor del Señor huevo duro.