

Ous farcits amb maionesa casolana



Ingredients :

- 13 Ous
- 9 Palets de cranc
- 1 pot olives farcides
- 4 llaunes de tonyina
- Tires de pebrot escalivat



Passos:

1. Posem els ous amb aigua freda en una cassola a bullir de 12 a 15 minuts segons la grandària.
2. Els traïem del foc i els passem per aigua freda per refredar-los.
3. Els pelem, els partim per la meitat, amb una cullereta traïem el rovell i el deixem en un bol a part i la clara sencera en un altra safata.
5. Tallem les olives i la carn de cranc a tallets molt petits.
6. Aboquem les olives, la tonyina, els palitos de cranc al bol que tenim el rovell d'ou.
7. Ho afegim juntament amb la tonyina al bol dels rovells i ho aixafem tot molt bé.
8. Agafem la barreja i farcim les clares d'ou.
9. Posem per sobre la maionesa que hem fet.
10. Ho decorem amb una tira de pebrot escalivat.

Per la maionesa

Ingredients :

- Oli gira-sol
- Llet
- All
- sal

1. Posem en un bol un all tallat a trossets i un polsim de sal.
2. Hi afegim un got petit de llet.
3. Amb el mateix got hi afegim dues mesures d'oli.
4. Ho passem pel minipimer fins que es faci consistent.

