



ENSALADA DE HUEVO.



Nivel:
Fácil

Tiempo:
 **30 Min**

Porciones:
4

¿Qué necesitas?



- **4 Huevos Bachoco®** cocido en cubos pequeños.
- 2 Papas cocidas en cubo
- ½ Taza de apio picado
- 4 Cucharadas de mayonesa
- 1 Cucharada de mostaza
- 1 Cucharada de Perejil
- 1 Cucharada del tallo de una cebolla cambray finamente picado
- 1 Pizca de sal
- 1 Pizca de pimienta



1. Mezclar en un tazón el huevo cocido en cubos pequeños y agregar la papa, apio, tallo de cebolla de cambray, perejil, mayonesa, mostaza, mezclar bien y sazonar con sal y pimienta.
2. Refrigerar por 30 min. y servir.

NOTA: Se puede servir como guarnición, montada sobre hojas de lechuga o rebanadas de pan tostado, para rellenar volovanes o aguacates, etc.



¡A COMER!

