

HUEVOS RELLENOS CON ARROZ

- 4 huevos
- 1 lata pequeña de atún
- 200gr de salsa de tomate
- 120gr de arroz
- 500ml de agua
- Sal y aceite

Echar en una olla pequeña, el agua, sal y un chorrito de aceite. Cuando empiece a hervir, añadir el arroz y mantener a fuego bajo 18-20min*.

Probar, rectificar de sal.

Tapar la olla y dejar 5 min para que repose el arroz.

Si nos quedase con mucha agua, escurrimos.

Meter los huevos en un cazo alto con abundante agua fría y sal.

Encender el fuego y cuando empiece a hervir, mantener 10min.

Mientras, abrir la lata de atún, escurrir bien el aceite, y desmenuzar.

Calentar la salsa de tomate, al fuego o en el microondas.

Echar la mitad de la salsa de tomate sobre el arroz, mezclar bien y calentar.

En un bol pequeño, mezclar la otra mitad del tomate, con el atún.

A partir de aquí velocidad para que no se enfríen los huevos... pelarlos, cortarlos de arriba a abajo, retirar la yema y triturarla con un tenedor.

Añadir la mitad de las yemas al bol de atún. Mezclar.

Rellenar los huevos.

Para el emplatado poner un molde grande en el centro del plato y llenarlo de arroz, posamos las 4 mitades encima, retirar el molde y espolvorear el resto de la yema triturada.

***nota:** con el arroz siempre hay que tener agua caliente preparada porque a la mínima se seca, se pega y se quema.