

PASTA DE HUEVOS PARA COCKTAIL



Ingredientes

- 3 Huevos duros molidos
- 2 Cucharadas de salsa de soya
- 4 Cucharada de mayonesa
- ½ Taza de pickles cortados finamente
- ½ Taza de perejil cortado finamente
- Sal y pimienta a gusto
- Pimentón, almendras y ciboulette para decorar
- 1 Paquete de galletas GRILL® AMERICAN CRACKERS McKAY®

Preparación

1.- En un bowl pequeño muele los huevos con la ayuda de un tenedor y agrega la salsa de soya con la mayonesa. Revuelve hasta homogenizar y conseguir una pasta más cremosa. Condimenta con un toque de aceite y pimienta.

2.- Agrega los pickles y el perejil, remueve para distribuir bien los ingredientes. Una vez lista, unta la mitad de las galletas GRILL® AMERICAN CRACKERS McKAY® en montoncitos pequeños. Puedes decorar con tiritas de pimentón, almendras laminadas y ciboulette cortado finamente. El resto de la pasta déjala en un pocillo con las demás galletas para que cada uno pueda untar mientras estén en el cocktail.



Dificultad:
Baja



Porciones:
25



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	29 Kcal
Proteínas:	1.1 g
Grasa Total:	1.4 g
Colesterol:	25.0 mg
H. de Carbono:	3.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	93 mg