



YO COCINO TÚ ME APOYAS

¿ Qué cocino?	¿ Con quién?
<p data-bbox="192 1155 602 1198">HUEVOS RELLENOS</p> 	<p data-bbox="692 1155 1066 1198">ALBERTO Y ZAIRA</p> 



YO COCINO, TÚ ME APOYAS



Ingredientes para hacer la lista de la compra







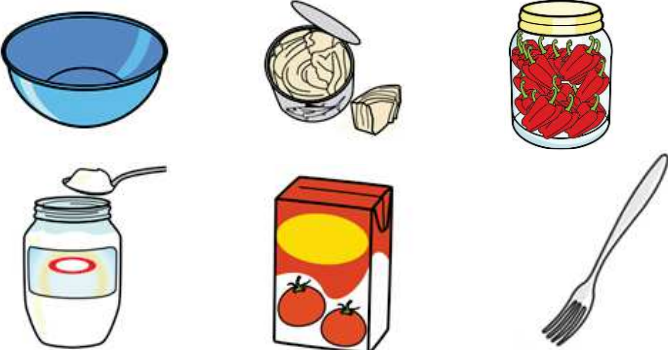

¿QUÉ NECESITO?	¿ QUÉ CANTIDAD NECESITO?
	4 HUEVOS
	2 LATA DE ATUN
	1 BOTE DE PIMIENTOS ROJOS
	1 BRICK DE TOMATE FRITO
	1 BOTE DE MAYONESA







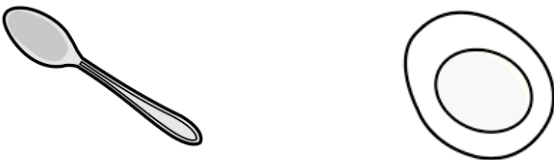

Utensilios para cocinar

¿QUÉ NECESITO?	¿ QUÉ CANTIDAD NECESITO?	¿QUÉ NECESITO?	¿ QUÉ CANTIDAD NECESITO?
	1 CAZUELA MEDIANA		1 TIJERA
	1 BOL		PLATO LLANO
	1 TENEDOR		
	1 CUCHILLO		
	2 CUCCHARAS (una grande otra pequeña)		

RECETA

	¿ QUÉ HAGO AHORA?	¿ QUE NECESTO?	ACCIÓN
1	Llenamos una cazuela con agua y metemos los huevos. Los ponemos a cocer unos 12 minutos.		
2	Mientras, podemos ir cortando los pimientos en trozos pequeños		
3	Cuando los huevos estén cocidos, los echamos en agua fría para que se vayan enfriando.		
4	<p>Juntamos en el bol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las latas de atún • Los trocitos de pimiento • Mayonesa • Dos cucharadas de tomate <p>Y mezclamos todos los ingredientes</p>		

RECETA

	¿ QUÉ HAGO AHORA?	¿ QUE NECESITO?	ACCIÓN
5	Cuando estén fríos, pelamos los huevos y los cortamos por la mitad		
6	A continuación, separamos las yemas de los huevos y las aplastamos. Después las juntamos en el bol con el resto de ingredientes.		
7	Por último, con una cuchara, ponemos la mezcla de los ingredientes sobre los huevos.		

Por último, emplatamos y decoramos al gusto.

