Huevitos de codorniz con salsa de aceitunas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 1 cdita.
Aceitunas verdes picadas: 1 cdas.
Mayonesa: 2 cdas.
Romero fresco: A gusto
Crema: 2 cdas.
Huevos de codorniz: 12 Unidades

Preparación de la Receta

- Hierva los huevos de codorniz.

Armado

- Mezcle la *mayonesa* con la *crema*.
- Agregue las aceitunas y el *jugo* de *limón*.
- Luego incorpore los huevos de codorniz previamente pelados.

Presentación

- Sirva en bowl individuales y decore con *romero*
- Acompañe con tragos a gusto

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/huevitos-de-codorniz-con-salsa-de-aceitunas