

## ENSALADA DE HUEVO LIGHT

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Ideal para 2 personas

### Ingredientes

4 huevos duros grandes, pelados  
4 cucharaditas de mayonesa light\*  
½ cucharadita de mostaza Dijon  
2 cucharadas de cebollín (la parte verde), picado  
1 cucharadita de sal  
Pimienta al gusto  
Salsa picante sriracha o la que tengas :P

### Instrucciones:

Poner a hervir los huevos, para que quede la yema en su punto, son 13 minutos en el agua hirviendo, poner timer para que no se te pase el tiempo.

Pelar los huevos y separar las yemas de las claras de huevo y solo usar 2 yemas.

Picar los huevos y combinar con mayonesa, mostaza dijon, cebolletas, sal, pimienta y salsa sriracha. Listo para servir sobre una tostada de pan o con una ensalada de lechuga.

### Notas:

Yo utilizo solo dos yemas de huevo, pero puedes utilizar solamente 1 y las yemas que te queden, si tienes un perro de mascota, se la puedes dar a él, les gustan y son buenas para su pelaje :D y así no hay desperdicios.

La mayonesa puedes sustituirla por Yogurt Griego, yo he hecho la sustitución y queda riquísima, ni cuenta te das que es yogurt.

La salsa sriracha le da un sabor buenísimo, no picante, solamente más sabor, te recomiendo que probes a usarla porque hace la diferencia.

Puedes duplicar o triplicar esta receta según sea necesario, refrigerado te durará hasta 4 días.

