



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1100 - QUISQUILLAS POLONESA



### **INGREDIENTES:**

400 gr. de Quisquillas.  
4 Huevos.  
1 Taza de Mahonesa.  
2 Hojas de Lechuga.  
1 Limón.  
8 Ramitas de Cebollino.

### **ELABORACIÓN:**

Cocemos con sal las quisquillas durante 2 minutos. Aparte, cocemos los huevos de 10 a 12 minutos. Reservamos cuatro quisquillas y el resto las pelamos y picamos. Lo mismo hacemos con tres de los huevos duros y se mezclan con las quisquillas. Se liga la mezcla con mahonesa y añadimos las hojas de lechuga también picadas. Llenamos con la mezcla cuatro copas, que adornamos con el huevo restante rallado y cebollino también picado. Colocamos encima una de las quisquillas reservadas en cada copa y adornamos las copas con una rodaja de limón sobre el borde de la copa. Metemos una hora a enfriar en el frigorífico, servimos fríos.

<https://www.mepillasquisando.com>