

# ENSALADA DE HUEVO

## INGREDIENTES:

8 huevos hervidos  
enfriados y pelados

½ taza de mayonesa

2 cucharaditas de mostaza  
de ajo

2 cucharaditas de eneldo  
fresco

Pizca de pimentón  
(opcional)



## PREPARACIÓN:

1. Picar los huevos y colocarlos en un tazón grande.
2. Agregue mayonesa, mostaza eneldo y pimentón.
3. Mezclar hasta que quede cremoso.
4. ¡Servir en un sándwich o comer solo!

*Fuente de la Receta: Boardwalk Kitchen*



*Compre en su mercado de agricultores,  
haga esta receta, comparta su foto.  
#MIFarmersMarkets*

# CONSEJOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Tienda fresca sin lavar huevos en un lugar fresco y seco
- Los huevos lavados deben almacenarse en un refrigerados (40°F)
- Al comprar huevos, abra el cartón para asegurarse de que las cascaras no estén agrietadas o roto
- Los huevos frescos pueden durar hasta un mes en el refrigerados.

Consejo de seguridad alimentaria proporcionado por MSU Extension (Extensión de MSU), [msue.anr.msu.edu/program/info/mi\\_fresh](https://msue.anr.msu.edu/program/info/mi_fresh)

*Esta receta fue proporcionada por Michigan Farmers Market Association (La Asociación del Mercado de Agricultores de Michigan). El desarrollo fue apoyado por una subvención de capacitación y educación en seguridad alimentaria proporcionado por el Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan. Para obtener mas recetas y información sobre el programa, visite [mifma.org](https://mifma.org).*

