



AGUACATES RELLENOS DE HUEVO



tiempo de preparación
15min



tiempo total
15min



raciones
4



dificultad
fácil

INGREDIENTES

- 4 aguacates Aurum
- 150 g de bacon
- 8 huevos pequeños
- Sal

PREPARACIÓN

1. Picamos el bacon y lo cocinamos en una sartén, sin nada de grasa, hasta que esté dorado y crujiente. Lo sacamos y dejamos sobre papel de cocina, para que éste absorba toda la grasa.
2. Partimos los aguacates por la mitad, quitamos el hueso y con la ayuda de una cuchara retiramos un poco de aguacate, no mucho, sino lo justo para que quepa el huevo. Ponemos un poco de bacon en el hueco y encima el huevo. Metemos en el microondas a mínima potencia unos dos minutos, hasta que el huevo esté cuajado, pero dejando la yema líquida. Sacamos y servimos con el resto de bacon por encima.