

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Servir los aguacates con tostas de pan .

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 4 aguacates maduros
- - 4 huevos
- 150 gr de bacón troceado

**Preparación:**

## Paso 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. 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. Cocinar un huevo en el microondas es complicado, ya que hay que pillarle el truco a la potencia, para conseguir que el huevo quede a nuestro gusto. También podéis preparar esta receta en el horno. Precaentáis el horno a 180° C y metéis los aguacates con el huevo dentro y el bacon por encima, en esta caso no hace falta que cocinéis el bacon antes, ya que se cocina en el horno. Si os gusta la yema muy líquida, podéis cocinar primero el aguacate con el bacon y la clara, y cuando ya esté todo cocinado, ponéis las yemas encima y horneáis uno o dos minutos más.