

Aguacate al Horno con Huevo y Bacón



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Puri Martinez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 2 aguacates pequeños
- - 2 huevos
- 3 lonchas de bacón o tocineta (puedes sustituirla por jamón york)

Preparación:

Paso 1

1.Cortar el aguacate a la mitad y retirar la semilla o hueso. 2.Pre calentar el horno a 220°C o 425°F. 3.Con una cuchara de metal, retirar un poco de la pulpa del aguacate, lo suficiente para poder verter el huevo dentro. 4.Agregar un huevo a cada mitad. 5.Añadir el bacón o tocineta en trocitos. 6.Hornear durante 15 minutos o más dependiendo de la consistencia que desees para tus huevos. 7.Agregar sal al gusto.