

# Aguacate al Horno con Huevo y Bacón



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Andrea Coll



**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.