



Festival de huevos y aguacate

Porciones: 6 | Tiempo de preparación: 25 minutos |

Tiempo total: 25 minutos

Equipamiento: Tazón

Utensilios: Cuchillo, cuchara para revolver, tazas y cucharas medidoras

Ingredientes

6 huevos duros, pelados

1 aguacate

1 cucharadita de jugo de limón

1/2 taza de condimento

Condimento al gusto: sal, pimienta negra, pimentón

Instrucciones

1. Antes de comenzar, lávese las manos y lave las superficies y los utensilios.
2. Corte los huevos en mitades. Retire las yemas y colóquelas en el tazón. Aparte las claras de huevo.
3. Corte el aguacate por la mitad, retire el carozo y retire la pulpa.
4. Combine las yemas de huevo, el aguacate, el jugo de limón, el condimento, la sal y la pimienta negra.
5. Con una cuchara, coloque la mezcla de huevo y aguacate en las claras de huevo.
6. Espolvoree cada huevo con pimentón.
7. Coloque la preparación en el refrigerador durante 15 minutos hasta que se enfríe y sirva. Refrigere las sobras si no se comen antes de las 2 horas.

Información nutricional:

Calorías 140 Grasas totales 9g Sodio 260mg Carbohidratos totales 10g
Proteína 7g