

Aguacates mediterráneos

INGREDIENTES

- AGUACATES MADUROS 3 UNIDADES
- HUEVOS MEDIANOS 6 UNIDADES
- JAMÓN SERRANO 35GR

PREPARACIÓN

- PRECALIENTA EL HORNO A 180°C Y ROCÍA 2 MOLDES PARA HACER PAN CON SPRAY ANTIADHERENTE. 3 MITADES DE AGUACATE CABEN PERFECTAMENTE EN 1 MOLDE PARA PAN.
- A CONTINUACIÓN, CORTE 3 AGUACATES GRANDES POR LA MITAD (ESTILO PERRITO CALIENTE) Y RETIRE LOS HUESOS.
- POSTERIORMENTE, RETIRA ENTRE 1 CUCHARADA Y 1,5 CUCHARADAS DE PULPA DE CADA MITAD, ASEGURÁNDOSE DE IR A LO ANCHO, NO A LO PROFUNDO. LA RAZÓN DE ESTO ES PARA QUE PUEDA CABER MÁS HUEVO EN CADA MITAD DE AGUACATE. ASEGÚRATE DE NO DESPERDICIA LA PULPA. SE RECOMIENDA COMERLA
- COLOCA LAS MITADES DE AGUACATE DENTRO DEL MOLDE PARA PAN, ALINEÁNDOLAS UNA AL LADO DE LA OTRA PARA QUE NO SE MUEVAN. A CONTINUACIÓN, CASCA UN HUEVO EN CADA MITAD. PUEDE QUE SE DERRAME ALGO DE CLARA DE HUEVO POR ENCIMA, ¡NO PASA NADA!
- SAZONA LA PARTE SUPERIOR DE LOS HUEVOS CON SAL Y PIMIENTA.
- A CONTINUACIÓN, HORNEAR A 180°C DURANTE 18-22 MINUTOS O HASTA QUE LOS HUEVOS ALCANCEN LA CONSISTENCIA DESEADA.
- CUBRA CON SUS ADEREZOS FAVORITOS COMO EL JAMÓN SERRANO Y DISFRUTE.