



Huevos rellenos con Guacamole

Ingredientes:

- 2 huevos
- Guacamole
- Sal

Preparación:

Para empezar ponemos a hervir dos huevos en agua durante unos 10 minutos. Los retiramos del agua y dejamos enfriar.

Cuando estén bien fríos los pelamos, cortamos en dos y retiramos las yemas. Reservamos las claras que volveremos a rellenar.

Ponemos las yemas de huevo en un recipiente al que agregamos el guacamole y mezclamos muy bien hasta que todo quede perfectamente integrado.

Con una cuchara rellenamos cada medio huevo con el guacamole que acabamos mezclar. Cuando terminamos de rellenar todos los huevos los recubrimos de un papel celofán y los ponemos en refrigeración durante una media hora aproximadamente.

¡Un sabor refrescante y distinto!