



## Guacamole Lidl de Bonnysa bacon rolls

Hoy os presentamos una receta de Silvia Cerezo participante del I Concurso Bonnysa, muchas gracias por compartir tu receta con todos nosotros.

### Ingredientes:

- 8 lonchas de bacon ahumado.
- 1/2 cucharadita de tomillo.
- Miel.
- 100 de guacamole Chef Select.
- 70 g de queso cremoso de untar.
- Unas gotas de zumo de limón.

### Elaboración:

Hacer unos cilindros con papel aluminio, de unos 12 cm de largo por 1,5 cm de grosor. Enrollar las lonchas de bacon en los cilindros de papel aluminio. Precalentar el horno con calor arriba y abajo a 210°. Poner en la bandeja del horno papel parafinado y depositar el bacon. Pincelarlo con la miel. Espolvorear el tomillo. Hornear durante 12-15 minutos hasta que el bacon se dore. Sacar del horno y dejar enfriar. Una vez frío el bacon preparar el relleno y para ello mezclar el guacamole con el queso de untar y las gotas de zumo de limón. Nos ha de quedar una mezcla lisa y sin grumos. Meter la crema en una manga pastelera con una boquilla estrellada y rellenar los rollitos de bacon. Degustar al momento.