Portobello relleno de huevo

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
45 min.	4	Desayuno Cenas	Fácil

.

Ingredientes

- 10 piezas de Huevo San Juan
- 4 hongos portobello
- Aceite vegetal
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

GUARNICIONES:

Ensalada fresca (jitomate, lechuga, cebolla y croutones)

Germinado de alfalfa

Trocitos de tocino dorado

Preparación

Calentar un poco de aceite de oliva en un sartén y cocinar los hongos por ambos lados a fuego medio hasta que estén ligeramente dorados. Sazonar al gusto con sal y pimienta. Retirar del fuego y reservar. Colocar un poco del aceite vegetal en el sartén y cocinar los huevos batidos moviendo constantemente hasta obtener la cocción deseada. Sazonar al gusto con sal. Lavar y desinfectar las verduras. Disponer una cama de germinado en un plato, colocar el portobello y rellenar con una porción del huevo revuelto. Acompañar con la ensalada fresca y decorar con los croutones, el tocino y una ramita de perejil.