Aguacate relleno de huevo



Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
20 min.	2	Desayuno Comida	Fácil

.

Ingredientes

4 piezas de Huevo San Juan

2 aguacates chicos

2 piezas de pan tostado

Para la salsa

1 jitomate saladet

¼ cebolla chica

C/s chile serrano

2 ramas de cilantro

½ limón

Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Cortar el aguacate por la mitad, retirar un poco de la pulpa y poner un Huevo San Juan en cada mitad.
2. Hornear a 180° C hasta obtener la cocción deseada (se puede cocer en microondas durante 3 minutos).
3. Picar el jitomate, la cebolla, el chile y el cilantro. Mezclar perfectamente los ingredientes picados en un bowl, agregar el jugo de limón y salpimentar al gusto.
4. Para servir, colocar el pan tostado partido por mitad al centro del plato y montar el pico de gallo. A los costados el aguacate con el Huevo San Juan cocido.