

Huevos con aguacate

Ingredientes

- 2 huevos
- 30 g de espinacas bebé
- 150 g de atún en aceite de oliva
- ½ aguacate
- 60 ml de mayonesa
- 1 8 de limón (opcional)
- la sal y la pimienta

Instrucciones

- Comenzar cocinando los huevos. Bajarlos cuidadosamente en agua hirviendo y hervir durante 4-8 minutos dependiendo de si te gustan suaves o duros.
- Enfriar los huevos en agua helada durante 1-2 minutos cuando hayan terminado; esto hará que sea más fácil quitar la cáscara.
- Coloque los huevos, las espinacas, el atún y el aguacate en un plato. Sirva con una abundante cucharada de mayonesa y quizás una cuña de limón. Sazone con sal y pimienta.

