

Huevos y espinacas

Ingredientes

- 2 aguacates
- 2 rebanadas de tocino
- 175 ml crema fresca o mayonesa
- sal y pimienta
- 2 cda. zumo de limón (opcional)

Instrucciones

- Comenzar cocinando los huevos. Bajarlos cuidadosamente en agua hirviendo y hervir durante 4-8 minutos dependiendo de si te gustan suaves o duros. En un sartén pon a cocer el tocino.
- 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 tocino y el aguacate en un plato. Sirva con una abundante cucharada de mayonesa y quizás una cuña de limón. Sazone con sal y pimienta.

