



Bomba de salmón, huevo y aguacate

Un plato sorprendente, no solo por la pinta, sino porque está buenísimo ;)



Chicas Com2be

Madrid

Ingredientes

4-6 raciones

200 gramos salmón ahumado

3 aguacates maduros

1 cucharada queso de untar light

3 huevos XL

1 chorrito lima o limón

2 rebanadas pan bimbo

Pasos

- 1 Cogér film y preparar una especie de bolsita en una taza. Pintar el film con un poco de aceite y echar los huevos crudos



- 2 Poner a cocer la bolsita hasta que la clara esté hecha y quede la yema blandita



- 3 Por otro lado, echar el aguacate con un poco de sal y pimienta y el queso de untar. Amasar bien
- 4 En un bol pequeño redondo, tapar las paredes con las lonchas de salmón ahumado.



- 5 Cuando el huevo esté hecho, sacar del film y meter en el bol de salmón. Después, añadir el aguacate hasta cubrir
- 6 Tapar la mezcla con una base de pan Bimbo y desmoldar en un plato

7 Cuando lo partas, el huevo se deshará y saldrá un pastel riquísimo :)

8 Se puede hacer en pequeños boles individuales con un huevo por cabeza :)

 AÑADE A TU PLAN DE COCINA

-41%

-58%

-54%

-92%

-90%

-57%

