

Aguacates envueltos de tocino al horno

Escrito por

Viernes, 26 Febrero 2016 11:25

El aguacate es la única fruta que posee todos los elementos nutritivos: proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas, sales minerales y agua

Ingredientes

6 rebanadas de tocino de pavo

1 pieza de aguacate en rebanadas del mismo tamaño

1 cucharada de chile piquín en polvo

Preparación

1. Precalienta tu horno a 220°C.
2. Corta las rebanadas de tocino de pavo en dos y envuelve con ellas cada rebanada de aguacate.
3. Colócalas sobre una charola con papel encerado y espolvoréalas con chile piquín.
4. Hornéalas de 15 a 18 minutos o hasta que el tocino esté crujiente.

Rinde: 2 porciones.

Aguacates envueltos de tocino al horno

Escrito por

Viernes, 26 Febrero 2016 11:25

Receta aprobada por la nutrióloga Viridiana Martínez de la Fuente.

Elaboración y montaje: Instituto en Arte Gastronómico.

Fotografía: Félix Reojas.