

Bagels con Huevo

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Ciboulette: c/n

Pimienta: c/n

Tomate Cherry: c/n

Bagel: 1 Unidad

Perejil: c/n

Sal: c/n

Aguacate: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Abrir el bagel al medio, rellenar con *aguacate* pisado y tomates cherry cortados a la mitad
 - Tapar.
 - Romper el **huevo** en el centro del bagel
 - Salpimentar a gusto y echar ciboulette picada por encima.
 - Llevar al horno y cocinar a 180 °C hasta que el *huevo* se cueza
 - Retirar y servir.
-
- Utiliza tomates cherry en racimo, que resultan mucho más jugosos y sabrosos.
 - Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que el *huevo* esté a temperatura ambiente.

Para más

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de Repostería con Virginia Sar III, Desayunos y Meriendas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bagels-con-huevo>