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 m&aacute

- S 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