

Huevo relleno de espinacas y tocino



Tiempo de
preparación

25 min.

Porciones

4

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

4 piezas de Huevo San Juan Cocido

1 taza de espinacas cortadas en tiras de $\frac{1}{2}$ cm

$\frac{1}{4}$ de cebolla picada finamente

2 tiras de tocino cortado en cubitos

Aceite de oliva

2 dientes de ajo picado

2 cucharadas media crema

1 rebanada queso mozzarella o manchego

Preparación

Agregar el tocino en un sartén caliente y dejar dorar; ya que soltó algo de grasa agregar la cebolla, acitronar y agregar la espinacas. Cocinar por un minuto. Agregar la media crema y el ajo; apagar el fuego y agregar el queso, dejar enfriar. Cortar un huevo cocido por mitad a lo largo y rellenar de espinacas