

# Taza de claras de Huevo San Juan con tocino y jamón



Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



2 persona(s).



45 minutos.



Cenas

## Ingredientes

240 gr. Claras de huevo San Juan

30 gr. Tocino

40 gr. Jamón de pavo

40gr. Tiras de pimiento morrón salteadas en aceite.

1/2pza. Aguacate cortado en abanico

Cantidad necesaria de: Germen de alfalfa sal y pimienta

## Preparación

1. En una cazuelita de peltre, dejar dorar el tocino, posteriormente agregar el jamón cortado en cubos y dejar cocer un instante. Añadir las claras de huevo San Juan, y salpimentar, dejar cocer moviendo constantemente. una vez cocidas retirar de la lumbre.

2. Estos se presentan en la misma cazuelita decorando con las tiras de pimiento, el abanico de aguacate y el germen de alfalfa.

Nota: se pueden acompañar con alguna salsa o frijoles refritos aguados.

