

## Receta: AGUACATE ENVUELTO EN TOCINO

TIEMPO DE PREPARACIÓN



### AGUACATE ENVUELTO EN TOCINO

Entrante

40  
minutos

#### INGREDIENTES

- 12 Lonchas de Bacon
- 2 Aguacates

#### INSTRUCCIONES

El primer paso de esta receta de aguacate y tocino es reunir los dos ingredientes. Si has comprado una pieza de tocino entera, deberás cortar rebanadas finas a lo largo. Cuando tengas el tocino preparado, pela el aguacate y córtalo en rodajas más o menos iguales. Para pelar el aguacate solo necesitas cortarlo por la mitad a lo largo, coger una mitad con cada mano y girarlas en dirección contraria. Cuando tengas las dos mitades separadas, retira el hueso, coge una cuchara y con mucho cuidado retira la pulpa. Coge una tira de tocino y envuelve una rodaja de aguacate con ella. Si el tocino es muy grande, puedes cortar las rebanadas para hacerlas más finas. Coloca los rollitos sobre una bandeja de horno forrada con papel para hornear. Precalienta el horno a 200°C y, cuando esté caliente, hornea los aguacates envueltos durante 10-15 minutos. Pasado el tiempo, o cuando veas que el tocino está dorado y crujiente, retira la bandeja del horno y sirve el aguacate envuelto en tocino de inmediato. Esta receta la puedes usar tanto como entrada como plato principal, acompañada de arroz blanco, puré de papas o champiñones rellenos.

DIFICULTAD

MEDIA

RENDIMIENTO

4  
porciones