

HUEVOS MORADOS RELLENOS DE GUACAMOLE

- 6 huevos
- 1 bote de remolacha en conserva
- 1 Aguacate
- 1 lima
- 1 tomate (opcional)
- 1 bolsa de lechugas variadas
- Cilantro fresco, vinagre, aceite.

Cocer los huevos con un chorrito de vinagre, 10min.

Mientras meter la remolacha en la picadora/batidora. Triturar bien.

Cuando estén los huevos se pelan y se meten en el triturado de remolacha, que queden bien cubiertos y a la nevera mínimo 6 horas.

Para hacer el guacamole, “pelar” el aguacate con una cuchara, cortar en trozos medianos.

Exprimir la lima y regar el aguacate. Triturar con un tenedor hasta que quede una pasta.

Picar el cilantro, añadirlo al guacamole y mezclar. Salpimentar.

Si vamos a usar el tomate, pelarlo y picarlo en trocitos muy pequeños.

Escurrirlo. Añadirlo al guacamole también. Mezclar.

Darle un corte al huevo por abajo, para hacer base, y otro por arriba para poder vaciarlo.

Sacar las yemas a un plato, y echarles un chorrito de aceite. Triturar con un tenedor hasta que quede una pasta.

Rellenamos los huevos con el guacamole, y encima la pasta de yemas.

Aliñar las lechugas con aceite.

Emplatar, con las lechugas abajo, poner una cucharadita de guacamole que le hará de cama al huevo, colocar el huevo encima.

Nota1: el guacamole está más rico con tomate, pero en esta receta nos complica a la hora de rellenar los huevos. Por eso es opcional.

Nota2: se puede usar una vinagreta para aliñar las lechugas pero como la lima es muy ácida si le echamos vinagre también, podemos pasarnos de acidez y cargarnos el plato.

Nota3: los huevos podéis hacerlos el día anterior y dejarlos toda la noche en la nevera (es más comodo).