



The world's finest.

HUEVOS ENDIABLADOS CON AGUACATE MEXICANO

¡Anime esta receta clásica con algo verde!

6 huevos hervidos, sin cascarón y cortados por la mitad a lo largo

2 aguacates mexicanos maduros, pelados, deshuesados y cortados en cuadritos

1 cucharada de yogurt natural

2 cucharaditas de mostaza Dijon

1 cucharadita de vinagre blanco

1/2 a 1 cucharadita de sal

1/2 cucharadita de pimienta negra molida

1 cucharada de chile jalapeño picado

1 cucharada de cebolla finamente picada

1 cucharada de jugo de limón

Colocar en un tazón pequeño las yemas, añadir 1 de los aguacates; machacar hasta que quede suave. Agregar el yogurt, la mostaza, el vinagre, la sal y la pimienta; mezclar bien. Añadir el chile jalapeño y la cebolla; con una cuchara servir la mezcla en las conchas de las claras, dividiendo equitativamente. En un tazón pequeño, poner los cuadritos del otro aguacate con el jugo de limón; usarlo para decorar los huevos endiablados. Acomodarlos en un plato de servicio. Cubrir firmemente con plástico adherente; refrigerar por hasta 3 horas. Decorar con cilantro, si lo desea.

RINDE 12 huevos rellenos