

HUEVOS MIMOSA CON BEICON



DATOS NUTRICIONALES PARA 1 RACIÓN

GRASA		PROTEÍNA		CARBOS		CALORÍAS TOTALES	CALORÍAS-GRASA
22g	82%	11g	18%	<1g	0%	242	198



INGREDIENTES: 2 RACIONES

- 2 huevos de tamaño grande
- 2 lonchas de beicon de 20g cada una
- 20g de mahonesa
- 1 cucharada de cebollino picado

ELABORACIÓN

Introducir los huevos en un cazo con agua fría y cocer 10 minutos a partir de la ebullición, para que los huevos queden duros.

Durante este tiempo poner las lonchas de beicon en una sartén a fuego medio y cocinar hasta que estén doradas y crujientes. Reservar encima de papel de cocina absorbente.

Cortar los huevos por la mitad y separar la yema de la clara.

En un bol, poner la yema de huevo, la mahonesa, el beicon, y cebollino bien picado.

Mezclar con un tenedor hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.

Rellenar la parte de las claras y decorar con un poco de cebollino y beicon.

Servir frío acompañado de una ensalada verde, o de espinacas, o de endivias.