



ENSALADA DE AGUACATE Y HUEVOS

INGREDIENTES

- 2 huevos
- 100 g de pepino, sin pelar, cortado en trozos
- 30 g de cebolletas, cortadas finas
- 2 aguacates, pelados y deshuesados
- 3 cucharaditas de vinagre de vino tinto, por separado
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharadita de salsa de chile rojo
- 30 g de rúcula
- ½ cucharadita de aceite de oliva
- 8 galletas saladas integrales

PREPARACIÓN

1. Hierva los huevos durante 10 minutos en la olla.
2. Pon los trozos de pepino y rodajas de cebolleta en el recipiente mediano para mezclar.
3. Chafa los aguacates en el recipiente pequeño para mezclar. Añade 2 cucharaditas de vinagre de vino tinto, sal, pimienta negra y salsa de chile, y mezcla bien. Añade la pasta de aguacate al pepino y la cebolleta en el recipiente mediano y mézclalo bien.
4. Enjuaga los huevos con agua fría. Pélalos, córtalos en trozos pequeños y añádelos a la pasta de aguacate. Añade sal y pimienta al gusto.
5. Coloca la rúcula en una bandeja para servir. Echa por encima la cucharadita de vinagre de vino tinto restante y 1 cucharadita de aceite de oliva, y mézclalo todo bien. Pon la mezcla de aguacate y huevo encima de la rúcula y sírvelo con galletas saladas.