

# OVOS EM NINHOS DE ABACATE



## INGREDIENTES

- 600 G DE ABACATE
- 110 G DE CEBOLA ROXA
- 70 G DE LIMAS
- 3 G DE PIMENTA EM PÓ
- 15 G DE COENTROS
- 6 OVOS
- SAL
- 1 PITADA DE PIRIPIRI
- 3 PÉS DE COENTROS

## CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola roxa e corte-a em quartos.

---
2. Na taça do robot, equipado com a lâmina picadora, coloque as cebolas. Inicie o robot na velocidade 11 durante 10 segundos.

---
3. Corte os abacates ao meio e retire a polpa (reserve as cascas do abacate).

---
4. Adicione a polpa do abacate, o piri-piri, o sumo de lima e os coentros à taça do robot. Tempere com sal e pimenta. Coloque a tampa e inicie o robot na velocidade 7 durante 30 segundos.

---
5. Pré-aqueça o forno a 220°C.

---
6. Encha as cascas do abacate com a pasta/guacamole e forme uma cavidade no centro com uma colher. Coloque um ovo no centro de cada um e leve ao forno durante 15 minutos.

---