

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.
