Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Huevotaco de pollo y guacamole

1 ración · 664 kcal

Ingredientes

TACO

- **2** huevos
- Queso rayado proteico (o un queso rayado de tu gusto)
- Pimienta negra

RELLENO

- **1/2** pechuga de pollo
- **1** aguacate
- **1/2** tomate
- **1/4** cebolla morada

POR RACIÓN

Proteínas	**57 g**
Grasas	**41 g**
Hidratos	**20 g**
Fibra	**11 g**

Elaboración

1. Cocer la pechuga de pollo, desmigarla y reservarla
2. Preparar el guacamole: machacar el aguacate y añadir la cebolla y el tomate partidos en dados pequeños
3. Añadir el pollo desmigado, mezclar todo bien y reservar
4. Poner spray de AOVE en la sartén a fuego medio y añadir los dos huevos batidos mezclados con pimienta negra y un puñado de queso rayado, tapar 2-3 minutos
5. Dar la vuelta otros 1-2 minutos
6. Rellenar rápido dándole forma de taco y dejar reposar unos minutos para que adquiera consistencia

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei