Dietista-nutricionista | Julia Gallego



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Boniato relleno

1 ración

Ingredientes

- Boniato
- Un chorrito de AOVE
- Un huevo
- Queso mozzarella rallado
- Cebolla pochada en tiras
- Granada
- Orégano o albahaca

Elaboración

1. Cuece el boniato en el microondas o al horno hasta que esté bien blandito
2. Ábrelo, saca un poco, machácalo y añade un chorrito de AOVE
3. Incorpora un huevo, queso mozzarella rallado, tiras de cebolla pochada y granada por encima
4. Termina con un toque de orégano o albahaca

Hecho con CookNest