

## Huevos Sorpresa a Mi Style

### Ingredientes

2 huevos enteros, de gallinas felices

2 champiñones Portobello

2 dientes de ajo

1 cda. de queso parmesano

1 cda. de aceite de oliva

Sal rosada

Pimienta negra

1 palta o aguacate

1 limón

1 bunch de perejil

1 cda. de paprika

### Preparación de los Huevos

1. Precaliente el horno a 400°F / 200°C.
2. En una fuente para hornear, coloque el champiñón (sin bastón) hacia abajo (hueco hacia arriba) e imprégnelo con aceite de oliva, sal y el ajo picado.
3. Hornee los champiñones durante 5 minutos
4. Retire del horno
5. Ponga en los pozos de los champiñones el queso parmesano, 1 huevo y rectifique la sal y pimienta sobre los huevos
6. Regrese la fuente al horno por 15 minutos

### Preparación de la Pasta de Palta

7. Lave la palta o aguacate y parta por la mitad, retire el hueso
8. Saque la pulpa con una cuchara y ponga en un bowl
9. Exprima 1 limón en la pulpa de palta, añada limón, sal rosada, la paprika y el bunch de perejil picado
10. Aplaste con un tenedor

## ¡A comer!

Emplate los champiñones con huevos, ponga de top la pasta de palta y disfrute