

ABACATE RECHEADO COM OVO POCHE

CAFÉ DA MANHÃ

179

🕒 15 minutos - PORÇÕES 🍴

INGREDIENTES

10 ml de azeite

80 g de presunto cortado em cubos

30 g de cebola cortada em cubos

10 ml de vinagre de vinho branco

2 ovos grandes

50 g de tomates picados

60 g de queijo fresco esfarelado

Coentro para enfeitar, opcional

PREPARAÇÃO

- 1 Aqueça o azeite numa frigideira pequena em fogo médio-alto.
- 2 Adicione a cebola e refogue por 2-3 minutos até ficar macia. Adicione o presunto e deixe cozinhar por mais 2 minutos.
- 3 Encha uma panela pequena com 3/4 de água e adicione o vinagre, depois deixe ferver e cozinhar em fogo baixo.
- 4 Quebre um ovo numa tigela pequena, depois coloque-o suavemente na água e cozinhe por 3 minutos e 30 segundos.
- 5 Enquanto os ovos estão cozinhando, corte o abacate ao meio e retire o caroço.
- 6 Coloque os ovos poche cuidadosamente sobre as metades de abacate e cubra com uma colherada da mistura de presunto.
- 7 Adicione o tomate picado, o queijo fresco e o coentro e sirva.

