



FOTO		NOMBRE DE LA RECETA	
	Huevos rellenos con guacamole		
	FECHA	7/27/2017	
	TIPO DE EVENTO	Recetario	
	CHEF	Erik Osorio	
	CATEGORÍA	Cocina Internacional	
	TIPO DE COMIDA	Entrada	
	PRODUCTOS ZAFRÁN (Griffith Foods)	Salsa tipo guacamole	
	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	10 minutos	
	PARA CUÁNTAS PERSONAS	6 personas	
INGREDIENTES			
6 huevos	Guacamole Zafran 60 gr / 4 cucharadas		
pechuga de pollo 120 gr / 1 filete	cilantro finamente picado 3 gr 1 cucharadita		
pimienta negra 1 gr / 1 pizca	sal 1 gr / 1 pizca		
PREPARACIÓN			
<u>Paso 1:</u>	cocinar los huevos hasta que esten duros y la pechuga previamente salpimentada, cocinar hasta que este completamente cocida		
<u>Paso 2:</u>	cortar en mitades los huevos sin dañar las claras, desmechar el pollo previamente cocido y reservar		
<u>Paso 3:</u>	desmenuzar la yema de los huevos y mezclarla con el pollo desmechado y el guacamole.		
<u>Paso 4:</u>	en la cavidad interna del huevo rellenar con la mezcla de pollo y guacamole. Por ultimo espolvorear con cilantro finamente picado.		
MATERIAL DE COCINA	Tabla, cuchillos, bowl, sarten.		
EQUIPO DE COCINA	Estufa		