



BAGEL CON HUEVO Y TOCINO

El desayuno ideal para iniciar tu semana con esta delicia.



INGREDIENTES

2 Bagels
6 lonchas de tocino
3 huevos
2 lonchas de queso cheddar
2 cucharadas de aceite
½ cucharada de mantequilla
Pimienta
Sal



INSTRUCCIONES

Para empezar, comenzaremos cocinando el tocino en una sartén con dos cucharadas de aceite a fuego medio. Retiramos cuando ya esté doradito por ambos lados. Seguidamente ponemos las lonchas sobre papel absorbente de cocina.

Por otro lado, mientras se fríe el tocino podemos batir los huevos en un bol y salpimentamos al nuestro gusto. En la misma sartén que hemos utilizado para freír el tocino, agregamos la mantequilla y calentamos al fuego.

Cuando la mantequilla se haya derretido, vertimos los huevos batidos y removemos hasta que cuajen a nuestro gusto. Retiramos y reservamos. Ahora cortamos los bagels por la mitad y colocamos una loncha de queso cheddar, 3 lonchas de tocino y la mitad del revuelto de huevo en cada uno. Cerramos el bagel con su mitad superior.

Finalmente los metemos en el horno durante 5 minutos y a 180° C hasta que se funda el queso. Ya podemos servir estos deliciosos bagels con huevos y tocino. Recuerda que si quieres preparar más bagels, tienes que utilizar más cantidad de cada ingrediente.