

Cara de Ovo

Ingredientes

2 ovos
100g de queijo ralado
1 fatia de bacon
Sal, pimenta do reino e azeite a gosto
1 tomatinho cereja para decorar
2 rabanetes para decorar
1 pepino para decorar

Dica: use frigideira antiaderente e fogo baixo

Modo de preparo

Reserve as claras numa vasilha e coloque as gemas na frigideira em óleo quente. Depois de 2 minutos, já com as gemas duras, retire-as e reserve num prato. Bata as claras com o sal, a pimenta do reino e o queijo ralado e em seguida leve a frigideira para fritar, formando o rosto. Coloque as claras já fritas num prato, use as gemas para fazer os olhos e a fatia de bacon frita para fazer a boca. Use meio tomate cereja para fazer o nariz. Faça uma gravatinha borboleta com o pepino cortado e o cabelinho com as fatias finas de rabanete.