



## Huevos poché con tostada con espárragos, tomate y beicon

Introduce las tiras de beicon en el OVO y cocínalo en el microondas con la tapa puesta durante 1 min

### Características

**Tipo de plato:** Segundo

### Ingredientes

1 huevo Pimienta negra 3 espárragos pequeños picados y dos para adornar 1 loncha de beicon fina en tiras 1/2 tomate, picado 1 champiñón, picado 1/2 cucharadita de salsa inglesa 30g de queso cheddar 1 rebanada de pan de molde tostado sin corteza

### Preparación

Introduce las tiras de beicon en el OVO y cocínalo en el microondas con la tapa puesta durante 1 minuto a 800W.

Retira el microondas y añade los champiñones, los espárragos, el tomate y la salsa inglesa. Vuélvelo a poner en el microondas a 800W durante 1 minuto más.

Vuélvelo a sacar del microondas y añádele el huevo salpimentado y vuelve a poner tapa.

Ponlo en el microondas durante 20 segundos a 800W, retira la tapa del OVO y vuélvela a poner. Cocínalo durante 30 segundos más.

Añade la mitad del queso y pon la tapa de nuevo. Déjalo reposar durante 1 minuto

Sírvelo en la rebanada de pan, añade el queso restante y las puntas de espárragos troceadas.