



BONIATO RELLENO DE GUACAMOLE Y POLLO

INGREDIENTES (2 raciones)

- 2 boniatos medianos
- 1/2 tarrina de guacamole, o guacamole casero
- 1/2 pechuga de pollo en trozos pequeños
- Brotes de espinacas frescas
- Unos tomates cherry
- Frijoles negros en conserva

PREPARACIÓN

1. Asa los boniatos. Introdúcelos enteros en el microondas, 7-10 min a máxima potencia, dependiendo del tamaño de este.
2. Mientras tanto, cocina la pechuga de pollo a la plancha hasta que esté dorado
3. Abre los boniatos por la mitad, y rellena con todo.