

BAGEL MACHACADO

INGREDIENTES

- 4 Bagels Bimbo
- 150g de machaca
- 5 huevos
- Pico de gallo al gusto
- Salsa martajada al gusto
- Frijoles refritos al gusto
- Queso Oaxaca en tiras al gusto
- 2 aguacates
- Aceite de oliva
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

- **01** Sofríe el pico de gallo en aceite de oliva.
- **02** Agrega la machaca y cocina hasta dorar.
- **03** Incorpora los huevos y la salsa martajada.
- **04** Tuesta los Bagels Bimbo abiertos por la mitad.
- **05** Unta frijoles refritos en una mitad y agrega el machacado con tiras de queso Oaxaca.
- **06** En la otra mitad, unta aguacate y sazona con aceite de oliva y sal.
- **07** Cierra el bagel y sirve.









