

Tosta de aguacate



Ingredientes:

Ingredientes:

2 aguacates Hass

Zumo de limón

4 rebanadas de pan

2-3 puñados de hojas de lechuga

120g pollo braseado

50g tomates deshidratados en aceite

Aceite de oliva virgen extra

Vinagre de Módena

Virutas de queso parmesano

Preparación:

1. Cortar los aguacates por la mitad, sacar la pulpa y aplastarla con un tenedor. A continuación, añadir el zumo de limón a la pasta.
2. Tostar las rebanadas de pan y untar generosamente la pasta de aguacate previamente elaborada.
3. Cubrir con las hojas de lechuga, el pollo braseado troceado y los tomates deshidratados en aceite.
4. Espolvorear cada rebanada con un poco de aceite de oliva, vinagre de Módena y, por último, con las virutas de queso parmesano.