

Tosta de guacamole con anchoa



Ingredientes

4 filetes de anchoa escurridos de aceite

1 tomate en rodajas

1 cebolla tierna pequeña

2 ramitas de cilantro o perejil

1-2 pellizcos de sal

4 tostas de aire

Pimienta recién molida al gusto

1 chorro de zumo de lima o en su lugar de limón

1 aguacate maduro

1 cta de pasta de ají (pimiento picante que venden en tiendas productos latinos)

2 aceitunas verdes

Personas: 4 pax

Tiempo total: 5 min

Preparación: 3 min

Cocinado: 2 min

Dificultad: baja

Preparación

Escurra las anchoas con un papel de cocina hasta retirar el aceite.

Corte el tomate en rodajas y un trozo de cebolleta en tiras (reserve para decorar)

Pique con la batidora o con el turbo chef si lo tiene, ½ tomate, el resto de la cebolleta, el cilantro, el zumo de lima o limón, el aguacate y la sal..

Reparta el guacamole en las tostas de aire y ponga encima de cada una de ellas una rodaja de tomate, 1 anchoa, unas tiras de cebolleta y media aceituna cortada.

Tosta de guacamole con anchoa(thermomix)



Ingredientes

4 filetes de anchoa escurridos de aceite

1 tomate en rodajas

1 cebolla tierna pequeña

2 ramitas de cilantro o perejil

1-2 pellizcos de sal

4 tostas de aire

Pimienta recién molida al gusto

1 chorro de zumo de lima o en su lugar de limón

1 aguacate maduro

1 cta de pasta de ají (pimiento picante que venden en tiendas productos latinos

2 aceitunas verdes

Personas: 4 pax

Tiempo total: 5 min

Preparación: 3 min

Cocinado: 2 min

Dificultad: baja

Preparación

Escurre las anchoas con un papel de cocina hasta retirar el aceite.

Corte el tomate en rodajas y un trozo de cebolleta en tiras (reserve para decorar)

Pique con la batidora o con el turbo chef si lo tiene, ½ tomate, el resto de la cebolleta, el cilantro, el zumo de lima o limón, el aguacate y la sal..

Reparta el guacamole en las tostas de aire y ponga encima de cada una de ellas una rodaja de tomate, 1 anchoa, unas tiras de cebolleta y media aceituna cortada.