



UNTABLES

## Tostadas con Guacamole, tomate cherry y queso

★★★★★ 0 comentarios

🕒 20 minutos

🍴 1 porción

🔥 Calorías  
**155**

🔥 Grasa  
**5.6 g**

🔥 Proteína  
**9 g**

Prepara unas tostadas con tomates cherry y queso, y acompáñalas con nuestro Guacamole Pietrán, la combinación perfecta entre lo delicioso y balanceado.

### Ingredientes



1 tajada de pan masa madre o pan integral



#### Guacamole Pietrán

1 cucharada de Guacamole Pietrán



5 o 6 tomates Cherry de colores.



2 bocconcini en trozos



1 cucharadita de vinagre balsámico



Sal y pimienta al gusto

### Preparación

Encuentra aquí el paso a paso [^](#)

Es perfecta para un desayuno, un snack en la tarde o una cena ligera que estará lista en tan solo 20 minutos.

#### ¿Cómo preparar Tostadas con guacamole, tomate cherry y queso?

- En un sartén dorar el pan en un poco de mantequilla clarificada o aceite de oliva.
- Aparte sofreír un poco los tomates cherry en un poco de aceite de oliva y retirar.
- Untar el pan con una cucharada de Guacamole Pietrán, encima poner los tomates, pedazos de queso bocconcini, un poco de vinagre balsámico.
- Sal y pimienta al gusto y unas hojas de albahaca para decorar.

Una receta práctica y sencilla con Guacamole Pietrán que le dará a tus tostadas un sabor delicioso que vas a querer preparar más de una vez.



El aceite de oliva soporta mucho mejor las altas temperaturas que otros aceites como el girasol o soya, además no invade el alimento con su sabor, sino que lo potencia y lo hace más saludable que el resto de aceites.



Compra tus productos a un clic

privun | agüventa | éxito | Covilja

Rappi | Rappi Turbo

También puedes encontrarlos en tiendas, minimercados y autoservicios.



En Pietrán te acompañamos día a día en tu estilo de vida saludable, con diferentes alternativas que te aportan a una alimentación balanceada, y puedas disfrutar el placer de cuidarte.

Productos

Recetas

Mi Mundo saludable

Contacto