



UNTABLES

Tostadas con Guacamole Pietrán y huevo duro

★★★★★ 0 comentarios

🕒 20 minutos | 🍴 1 porción

🔥 Calorías 155	🔥 Grasa 5.6g	🔥 Proteína 9 g
---------------------------------	-------------------------------	---------------------------------

Inicia la mañana disfrutando estas tostadas con Guacamole Pietrán que le darán a tu día ese balance que necesitas para realizar tus actividades con energía.

Ingredientes

🍞 1 tajada de Pan masa madre o integral

🥑 **Guacamole Pietrán**
1 cucharada de Guacamole Pietrán

🥚 1 huevo duro

🌿 Condimentar al gusto

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso ^

Es momento de seguir el paso a paso de esta receta que en tan solo 20 minutos estará lista y tendrás un delicioso plato que combina perfectamente con Guacamole. ¡Disfrútala!

¿Cómo preparar Tostadas con Guacamole Pietrán y huevo duro?

- En un sartén dorar el pan en un poco de mantequilla clarificada o aceite de oliva.
- Aparte poner un huevo en agua hirviendo y dejarlo cocinar por 10 minutos, retirarlo del agua, echarle agua fría y quitarle la cáscara.
- Untar Guacamole Pietrán por encima del pan y luego rayarle el huevo duro.
- Sal y pimienta al gusto. Poner un poco de brotes para decorar.

Sabemos que esta receta te va a sorprender por su delicioso sabor y practicidad, así que compártela con tu familiares y amigos para que todos disfruten el placer de tener ideas nuevas y diferentes en la cocina.



Usa Guacamole Pietrán para esta receta, porque es sin conservantes y buena fuente de fibra.



Compra tus productos a un clic



También puedes encontrarnos 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