



Atelier de Cocina

TOSTAS DE AGUACATE Y PIMIENTOS CARMELIZADOS

Ingredientes:

20 panecillos alargados para tostadas o pan de molde previamente tostado
1 aguacate maduro

Para los pimientos caramelizados:

1 bote o 400 grs. de pimientos de piquillo en tiras.
180 grs. de azúcar moreno
100 grs. de vinagre de Jerez
20 grs. de agua

Elaboración:

Para los pimientos caramelizados:

En un cazo o sartén poner los pimientos en tiras, el azúcar, el vinagre y el agua. Cocer durante aproximadamente 40 minutos.

Para el aguacate: Abrir el aguacate por la mitad, retirar el hueso y la piel y machacar la carne del aguacate con un tenedor. Reservar dentro de un tupper hasta el momento de untar en los panecillos con el hueso encima para evitar la oxidación.

Montaje:

Untar los panes con el aguacate machacado y poner encima los pimientos caramelizados.
Prepararlos en el último momento porque se humedece y se ablanda el pan.