



Más fresco... ninguno.

## Aguacate Sándwich

🕒 10 minutos



### Ingredientes:

- 2 rebanadas de pan integral (Pan Pepín, como el de la imagen)
- 1 huevo grande
- 1/2 aguacate maduro, rebanado
- 2-3 rebanadas de tomate
- Un puñado de espinacas frescas o lechuga
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta, al gusto
- Aderezo (opcional): mayonesa light o vinagreta ligera, al gusto

### Procedimiento:

1. En una sartén antiadherente con un chorrito de aceite de oliva, fría el huevo. Puede ser estrellado o revuelto, al gusto, sazonado con sal y pimienta.
2. Tueste ligeramente las rebanadas de pan integral en una tostadora o en la misma sartén.
3. Mientras, corte el aguacate en rebanadas finas y el tomate en rodajas.
4. En una de las rebanadas de pan, coloque una capa de espinacas o lechuga, seguida de las rodajas de tomate y luego las rebanadas de aguacate.
5. Coloque con cuidado el huevo frito caliente encima del aguacate.
6. Cubra con la otra rebanada de pan.

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:



@panpepinpr



Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.