Pomì
O Così. O Pomì.

Tostada francesa con aguacate, queso feta y jugo de tomate



Tempo di preparazione: 20 min
Dificultad: Medio

Ingredientes

- Aguacate: 12 rodajas
- Azúcar moreno: c/n.
- Huevos: 2
- Mantequilla: c/n.
- Pan brioche: 8 rebanadas
- Queso feta: 4 rodajas

Preparación

1. Pasar las rebanadas de pan brioche por harina y luego por huevo.
2. Una vez empanados, cocinarlas unos minutos por lado en una sartén con una cucharadita de mantequilla.
3. Colocar 3 rodajas de aguacate y una rodaja de queso feta sobre cada rebanada de pan brioche.
4. Añadir un poco de **Jugo de Tomate Pomì** y cubrir con la otra rebanada pan brioche.
5. Servir luego de espolvorear una muy pequeña cantidad de azúcar moreno.

For this recipe we used:

Salsa de Tomate c/n.

