



Tostada francesa con aguacate, queso feta y jugo de tomate



Tiempo de preparación: 20 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Jugo de tomate 750ml c/n.
- Aguacate 12 rodajas
- Azúcar moreno c/n.
- Huevos 2
- Mantequilla c/n.
- Pan brioche 8 rebanadas
- Queso feta 4 rodajas

Para esta receta hemos usado:



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.