

Por: Miguel Ángel Mateos



CookinBig

Tosta de Ajo Con Aguacate y Salmón



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
FUSIÓN



Nº DE COMENSALES
4

Ingredientes

- 2 Dientes De Ajo Spring Violeta Big Garlic
- 50 gr de guacamole
- 100 gr de salmón ahumado laminado
- Aceite de oliva Extra Virgen
- Brotes frescos de lechuga
- Rúcula
- Cebollino fresco picado
- 8 rebanadas de pan de hogaza

Paso a Paso



1. Laminamos los dientes de ajo y los salteamos a fuego medio. Cuando veamos que están a punto de dorarse, los sacamos del aceite y reservamos.
2. En ese mismo aceite, remoja las rebanadas de pan y las doramos por ambas caras, con el fuego suave.
3. Dejamos que se enfríen y colocamos sobre ellas 3 cucharaditas pequeñas de guacamole (también podemos partir un aguacate por la mitad y con una cucharita pequeña, vaciar su carne y utilizarla para untarla por el pan).
4. Añadimos 2 o 3 trozos de salmón ahumado, y le ponemos unas hojitas de rúcula y brotes de lechugas.
5. Terminamos con un chorrito de aceite y cebollino picado.



TERMINADO DEL PLATO:

6. Colocamos 2 tostadas por persona en un plato llano y sobre las tostas, colocamos las láminas de ajo doradas que teníamos reservadas.

CONSEJOS DEL CHEF:

- Podemos acompañar las tostas de nata agria, con un poquito de piel rallada de lima.
- Estas tostas son una buena fuente de energía para comenzar el día con fuerza.
- Podemos usar cualquier variedad de ajo para darles ese toque mediterráneo.