



FRENCH BREAD WITH ALAMO WITH CREAMY EGG

INGREDIENTES

- Pan Frances 2 tajadas
- Dip de Guacamole con queso crema y huevo / 1 aguacate, 2 tbp queso crema, 1 huevo duro, 1/4 limon
- Queso parmesano fresco rayado 1/4 taza
- Hongo Alamo 1/2 taza
- Sal y Pimienta al gusto
- Ajo 1/2 diente
- 2 huevos
- 2 tbs de crema media
- 2 tbs de mantequilla

ENPLATAR:

Coloque el pan tostado caliente, agregue una buena capa de guacamole y 3 cucharadas de huevo creamy, luego coloque el hongo alamo encima del huevo y agregue el queso parmesano encima y servirlo caliente.

PREPARACIÓN

01

Preparación del Dip:

Machacar todo el ingrediente del guacamole hasta hacerlo en puré.

02

Preparación del Huevo:

1. Batir el huevo con crema media y sal pimienta al gusto.

2. Preparar un saltén con 2 tbs de mantequilla, calentarlo, y cocinar el huevo a fuego medio, sacarlo del saltén cuando llega a una textura creamy.

03

Preparación del Hongo Alamo:

1. Saltear el ajo y agregar el hongo alamo con sal y pimienta al gusto a fuego media por 4 minutos.

04

Preparación del Pan:

1. Tostar el pan con aceite de olivar en el saltén hasta dorarlo.