



PINCHO DE HUEVO POCHÉ, GUACAMOLE, LOMO Y PANCETA



Ingredientes (por tostada)

- *1 Huevo Poché Casa Aranzaz*
- *1 Tarrina de Guacamole*
- *1 Chuleta de lomo adobado*
- *1 Chuleta de panceta*
- *1 Tostada de pan*
- *Aceite de Oliva*
- *Sal*
- *Pimienta*

Modo de preparación

1. Saca el huevo poché de la nevera. Necesitará estar a temperatura ambiente un mínimo de 10 minutos antes de su uso.
2. Corta rebanadas de pan de la anchura deseada y tuéstalas en tostadora hasta que el pan adquiriera un tono dorado y una textura crujiente.
3. En una sartén con un chorrito de aceite añade las chuletas de lomo adobado y salpimenta. Dale media vuelta a los lomos y retíralos cuando estén dorados por ambos lados. El tiempo dependerá del grosor de las chuletas.
4. Repetimos lo mismo con las pancetas. En este caso tienen que quedar crujientes.
5. En cada tostada añadimos un hilo de aceite y un poquito de sal. Abrimos la tarrina de guacamole y untamos cada rebanada generosamente. Encima del guacamole añadimos una chuleta de panceta y una chuleta de lomo.
6. Por último, casca un huevo poché de Casa Aranzaz, añádelo con cuidado encima de cada tostada y salpimenta al gusto.