



# TOSTADA DE HUEVO POCHÉ, TOMATE Y AGUACATE

## Ingredientes

- *1 Huevo Poché Casa Aranzaz*
- *1 Aguacate*
- *1 Tomate*
- *1 Rebanada de Pan de Pueblo*
- *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 el aguacate por la mitad, retira el hueso y con la ayuda de una cuchara separa la carne de la piel. Corta cada mitad en láminas finas y reserva.
3. Corta el tomate en daditos.
4. Tuesta la rebanada de pan de pueblo hasta que el pan adquiera un tono dorado y una textura crujiente. Puedes hacerlo en tostadora o en horno.
5. Rocía la tostada con un hilo de aceite de oliva y coloca sobre ella las láminas de aguacate y el tomate en dados. Agrega sal y pimienta al gusto y otro chorrito de aceite de oliva.
6. Por último casca el huevo poché de Casa Aranzaz y con cuidado añádelo a la tostada.

