



TOSTADA DE HUEVO POCHÉ, SALMÓN Y RÚCULA

Ingredientes

- *1 Huevo Poché Casa Aranaz*
- *1 Paquete de Salmón Ahumado*
- *1 bolsa de Rúcula*
- *Pan de Chapata*
- *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 para hacer las tostadas, con 10 cm sería suficiente y abrelas como si fuera un bocadillo.
3. Tuesta las rebanadas de chapata en el tostador hasta que el pan adquiera un tono dorado y una textura crujiente.
4. Rocía la tostada con un hilo de aceite de oliva y un poquito de sal. Coloca sobre ella unas hojas de rúcula, y varios filetes de salmón ahumado.
5. Casca el huevo poché de Casa Aranaz y con cuidado añádelo encima del salmón ahumado.
6. Por último salpimenta al gusto el huevo poché.

