

Receta de Panecillos Tostados con Pasta de Aguacate

21 Nov 2017



Buenos días a tod@s, como se van acercando las Fiestas Navideñas, para hoy os dejo esta rica receta de **Panecillos con Pasta de Aguacate** que podéis preparar como aperitivo en vuestras comidas o cenas, seguro que os van a encantar.

Ingredientes

- Panecillos tostados (una bolsa)
- Aguacates maduritos (uno o dos)
- Huevos cocidos (uno o dos)
- Cebolleta (una pequeña)
- Atún en aceite (una o dos latas)
- Pimiento verde (uno)
- Tomate (uno)
- Aceite de oliva
- Vinagre y Sal

Modo de Preparación

1. Hervir los huevos, cuando se enfríen pelarlos y picarlos en trocitos muy pequeños
2. Pelar los aguacates, trocearlos en un bol y aplastarlos con un tenedor
3. Añadir una o dos latas de atún y los huevos troceaditos
4. Triturar con ayuda de un picador o a mano, el pimiento verde, la cebolleta y el tomate, que quede muy picadito
5. Añadirlo al bol con el aguacate y mezclar todo bien, aplastarlo un poco más si fuera necesario
6. Aliñar con un chorrito de aceite, sal y vinagre al gusto y remover para que quede bien mezclado todo
7. Poner una cucharada de la pasta preparada sobre cada panecillo y colocar en una fuente o platos individuales y....buen provecho!!!