

Receta de Tostas de Aguacate con Ventresca

13 Dic 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de nuestro amigo y seguidor **Justo Fernández**, en esta ocasión nos recomienda unas **Tostas de Aguacate con Ventresca**, nos dice que resultan muy ricas y que son muy apropiadas para cualquier celebración como aperitivo o entrante para las próximas **Fiestas Navideñas**.

Ingredientes

- Rebanadas de pan tostado (según comensales)
- Ventresca de atún (una o dos latas)
- Aguacate (uno o dos maduros)
- Huevos cocidos (dos o tres)
- Cebolleta (una o dos)
- Pimiento verde (uno)
- Pimienta y Sal
- Aceite de oliva
- Pipas peladas (opcional)
- Guindillas (opcional)
- Aceitunas

Modo de Preparación

1. Tostar unas rebanadas de pan en el horno o en la tostadora
2. Pelar los aguacates y poner la carne en un bol
3. Aplastarla bien con ayuda de un tenedor
4. Añadir los huevos picaditos, la cebolleta troceadita, el pimiento verde muy picado y la ventresca bien desmenuzada
5. Mezclar bien todo y poner a la mezcla un poco de sal y pimienta y un chorrillo de aceite y mezclar
6. Extender la mezcla sobre las tostadas y decorarlas con unas guindillas, unas aceitunas y unas pipas peladas
7. Servir y....buen provecho!!!