



Avocado Bay Biscuit toast con lomito horneado y huevo Mollet

Ingredientes

- 1 paquete de Bay Biscuit
- 2 paltas maduras
- Jugo de limón
- 120 g de lomito horneado
- 4 huevos frescos
- Hojas verdes (berro, rúcula, lechugas)
- Aceite de oliva, sal y pimienta



Preparación

Cortar la palta en rodajas y rociarla con jugo de limón, para que no se oxide.
Disponerla sobre los Bay Biscuits, condimentar con sal, pimienta y aceite de oliva.
Luego acomodar las fetas lomito horneado y un poco de las hojas verdes elegidas.
Sin son un poco amargas, mejor.

Tener listos los huevos mollet y servir, por último.

Para los huevos mollet:

Cocinar desde agua hirviendo entre 4 a 6 min. dependiendo del punto más o menos cocidos que se desee. Enfriar en agua con hielo unos minutos y servir tibios.

