Pan con aguacate y queso a la plancha

Ingredientes

- 1 pan, tipo hogaza rebanado
- ¼ taza aceite de oliva
- 2 aguacates de Michoacán
- 2 cucharadas cebolla picada
- 1½ cucharadas jugo de limón
- 1 diente ajo, picado
- ½ cucharadita comino, molido
- 1 taza queso manchego, rallado

Preparación

Corte el pan en rebanadas y barnícelo con el aceite de oliva. Dore el pan por ambos lados en una parrilla gruesa en la estufa.

Pele los aguacates y coloque su pulpa en un tazón; añada el resto de los ingredientes, exceptuando el queso. Machaque los aguacates y mezcle todo bien. Unte cada rebanada de pan con el aguacate, espolvoree el queso y recaliente en la parrilla hasta que el queso se derrita; sirva de inmediato.

Tiempo de preparación: 60 minutos

Dificultad: media
Rinde 4 porciones

APEAM

pro aguacate

Aguacates de Michoacán
Sabor y energía todo el día