



<https://www.mepillasquisando.com>



## TOSTAS DE PAN INTEGRAL AGUACATE Y HUEVO DURO



### INGREDIENTES:

- 2 Aguacates.
- 4 Huevos.
- 4 Porciones de Palmito.
- 1 Cebolla morada.
- 2 Cucharadas de Mayonesa.
- 2 Cucharadas de Nata de cocina.
- El zumo de medio limón
- Sal y Pimienta molida.
- 2 Cucharadas de semillas tostadas de Pipas.

### ELABORACIÓN:

Cocemos y pelamos los huevos, cortamos por la mitad y reservamos. Picamos la cebolla y el palmito muy finamente. Mezclamos la mayonesa con la nata y el zumo de limón y salpimentamos. Pelamos y cortamos en dados los aguacates. Mezclamos todos los ingredientes, menos el huevo y las pipas, que dejaremos para decorar. Introducimos en el frigorífico al menos una hora. Una opción a la hora de servir, disponer sobre unas rebanadas de pan tostado la ensaladilla, rematando con medios huevos y las pipas.

NOTA: Mientras tenemos la ensalada en el frigorífico, meteremos dentro los huesos del aguacate, esto evitará que el aguacate se ponga negro.

<https://www.mepillasquisando.com>