

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 8 rebanadas de pan de molde
- 1 aguacate maduro
- ½ cebolleta
- 1 tomate maduro
- El zumo de media lima
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal
- 50 g de bacalao ahumado en lonchas

## Preparación:

### Paso 1

Ponemos en un bol el tomate, el aguacate, el cilantro y la cebolleta, todo ello cortado en daditos.

Salpimentamos y aliñamos con el zumo de lima y el aceite de oliva. Untamos una de las rebanadas de pan con una cantidad generosa de guacamole. Colocamos encima unas lonchas de bacalao ahumado y tapamos con la otra rebanada. Cortamos el sándwich en forma de cruz y ensartamos los cuatro triángulos en una brocheta.