Sandwich ahumado

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



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.