



# TOSTA DE AGUACATE, BACALAO AHUMADO Y CINTAS DE ESPÁRRAGOS



tiempo de preparación  
**10min**



tiempo total  
**10min**



raciones  
**2**



dificultad  
**fácil**

## INGREDIENTES

- 1 aguacate Aurum
- Pan de hogaza
- Espárragos trigueros o verdes finos
- 80 gr. Bacalao ahumado
- Limón o lima
- Ajo granulado
- Pimienta negra molida
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

## PREPARACIÓN

1. Cortar la base dura de los espárragos y sacar las cintas con un pelaverduras afilado o mandolina. Saltear muy ligeramente en una sartén o plancha con un poco de aceite, dejándolos al dente.
2. Machacar la carne del aguacate en un cuenco con una pizca de sal, zumo de limón, un poco de aceite, ajo granulado y pimienta, usando un tenedor. Tostar el pan al gusto y untar capas generosas de la crema de aguacate. Añadir el bacalao en lonchas finas y los espárragos. Rematar con un toque final de pimienta y aceite.