



TOSTA DE AGUACATE, RICOTTA BATIDA Y UVAS ASADAS CON NUEZ



tiempo de preparación
10min



tiempo total
10min



raciones
2



dificultad
fácil

INGREDIENTES

- 1 aguacate Aurum
- Pan
- 2 cucharadas de ricotta (o requesón suave)
- 6-8 uvas moradas
- Nueces picadas
- AOVE
- Sal, pimienta
- Ralladura fina de limón

PREPARACIÓN

1. Asa las uvas: ponlas en una sartén 5 minutos con un chorrito de AOVE y una pizca de sal hasta que se arruguen ligeramente.
2. Machaca el aguacate con un poco de sal, pimienta y unas gotas de limón.
3. Bate la ricotta con una pizca de sal (solo unos segundos con cuchara) para que quede más cremosa.
4. Monta la tosta: capa de ricotta, aguacate encima, uvas asadas repartidas y un toque de nuez picada.
5. Termina con un hilo de AOVE y ralladura de limón.