



The world's finest.



### **TORTA DE AGUACATE Y CARNE DE RES**

Un buen sandwich relleno de aguacate mexicano, carne de res y guarnición es lo mejor que puede compartir con sus amigos. Estos sandwiches pueden ser preparados tan fácilmente que usted podría multiplicar los ingredientes y alimentar a un ejército.

1 aguacate mexicano, maduro, deshuesado y cortado por la mitad

1 cucharada de jugo de limón

1/2 de cucharadita de sal, dividida

Pizca de pimienta roja molida

1/2 cucharadita de comino molido

1/2 cucharadita de chile en polvo

1 bistec de una libra

1 hogaza o baguette de pan italiano (12 a 14 pulgadas)

1 taza de ensaladas verdes en trozos

1 jitomate grande, finamente rebanado

Precalentar el asador. En un tazón pequeño, vaciar la pulpa del aguacate con una cuchara, machacar con un tenedor, agregar el jugo de limón, 1/4 de

Para buscar más recetas e información, visitar [www.avocadofiesta.com](http://www.avocadofiesta.com)



The world's finest.

cucharadita de sal y la pimienta roja. Dejar reposar. En una taza combinar el comino, el chile en polvo y el 1/4 de cucharadita de sal restante. Frotar esta mezcla de especias en ambos lados del bistec, colocar en la rejilla del molde para asarlo de 2 a 3 pulgadas del fuego, hasta el punto de cocción deseado, aproximadamente 5 minutos de cada lado para un término medio. Retirar y colocar en una tabla de cortar y dejar reposar por 5 minutos; cortar en forma diagonal en rebanadas delgadas. Cortar el pan en forma horizontal casi en su totalidad. Untar con la mezcla del aguacate en la parte superior; poner en capas la lechuga, la carne y el jitomate en la parte inferior del pan; cerrar el sandwich. Cortar en forma transversal en 4 secciones.

RINDE 4 porciones