



The world's finest.

Pan Tostado Con Aguacate, Jitomate Y Queso De Cabra

Impresione a sus invitados con los ricos sabores del aguacate y del queso de cabra en estos sencillos entremeses individuales.

- 1 aguacate mexicano maduro, deshuesado y cortado en rebanadas delgadas
- 1 jitomate grande maduro, picado
- 3 cucharadas de aderezo de cítricos (de una botella de 8 onzas) o aderezo a la vinagreta
- 1 paquete (aproximadamente de 4 onzas) de queso de cabra con pimienta o queso crema
- 16 rebanadas de pan francés o italiano (de 1/2 pulgada de grueso), tostadas

En un platón para pay, revolver con cuidado el aguacate y el jitomate con el aderezo (el aguacate y el jitomate pueden ser preparados hasta seis horas antes de servirse). Al momento de servir, untar aproximadamente 2 cucharaditas del queso en cada rebanada tostada. En cada una, colocar una rebanada de aguacate en un lado y el jitomate picado en el otro. Repetir con las demás rebanadas de pan, aguacate y el resto del jitomate. Espolvorear con cilantro picado, cebollín o cebolla blanca y pimienta molida, si lo desea.

RINDE 16 panes tostados