

Tartines de Palta Crocante



Ingredientes

Durazno: 1 unidad

Huevo: 1 unidad

Pan de molde: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Harina: c/n

Palta: 1 unidad

Pan Rallado: c/n

Salsa de yogur

Aceite De Oliva: c/n

Almendras Tostadas: 50 Gramos

Cebolla morada picada: 40 Gramos

Diente de ajo: 1 unidad

Miel: c/n

Yogur natural: 300 Gramos

Cebolla de verdeo picada: 20 Gramos

Cilantro Picado: c/n

Limón para su ralladura: 1 unidad

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Palta crocante

- En un bowl batir *huevo* condimentado con sal y pimienta.
- Cortar la **palta** en mitades y apanar pasando primero por *harina*, luego por el *huevo* batido y finalmente por pan rallado.
- Freír hasta *dorar*
- **Salsa de yogur**
- En un bowl mezclar *yogur* natural *cebolla* morada picada, *perejil* picado, *cebolla* de verdeo (verde) picada, ralladura de *limón*, *ajo* rallado, almendras tostadas fileteadas, aceite de oliva, pimienta, sal y miel

Armado

- En la base del pan agregar salsa de *yogur*, cuartos *palta* crocante fritas y terminar con gajos de *durazno*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tartines-de-palta-crocante>