Brunch

Raciones para 2

- ❏ **2** Patatas
- ❏ Aceite de oliva virgen extra
- ❏ Sal
- ❏ Pimienta
- ❏ **4** Rebanadas de pan
- ❏ **8** Láminas de bacon
- ❏ **4** Huevos
- ❏ Vinagre
- ❏ Sal
- ❏ **2** Aguacantes
- ❏ **1/2** Limón
- ❏ Cebollino
- ❏ Fruta de temporada

1. Para las patatas: lavarlas y cortar en gajos sin pelar. Impregnar en un bol con aceite de oliva, sal, pimienta, y hornear en la bandeja perforada del horno en modo Airfry durante 20 minutos aproximadamente.

2. Para las tostas: precalentar el EliteGrill en modo sandwich, rociar con aceite las rebanadas de pan con un aceite en spray y tostar durante 1 minuto.

3. Para los toppings y acompañamientos: Cuando el pan esté tostado, cambiar a modo carne y cocinar el bacon durante 3 minutos.

4. Cocinar los huevos estilo poché en agua con un poquito de vinagre durante 4 minutos.

5. Triturar el aguacate con limón y un poco de sal y montar las tostadas: una base de aguacate, el bacon, y el huevo encima. Añadir pimienta y decorar con cebollino.

6. Acompañar de las patatas y un poco de fruta de temporada.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/brunch/