

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 Aguacates

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/>

COOKING
LOVERS 