

Fingers de aguacate crujiente con AirFry

COOKING
LOVERS TEKA



Consejo del chef

Sirve estos fingers de aguacate crujientes con salsa de miel y mostaza, para disfrutar de los contrastes de sabor.

Raciones para 9

- 1 Taza pan rallado
- 1 cucharadita ajo en polvo
- 1 Cucharadita pimentón dulce o picante, al gusto
- 1 Taza harina de trigo
- 1 Huevo
- 1 Aguacate laminado
- 1 Salsa de miel y mostaza

- 1 Mezclar el pan rallado con el ajo en polvo y el pimentón en un plato hondo.
- 2 Disponer otros dos platos hondos, uno con la harina de trigo y otro con el huevo batido.
- 3 Una a una, pasar las láminas de aguacate por harina, huevo y, finalmente, la mezcla de Panko.
- 4 Colocar en la bandeja FryMaster Box y seleccionar la función AirFry del horno. Cocinar a 220 °C durante 10 minutos o hasta dorar.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/fingers-de-aguacate-crujiente-con-airfry/>

