Fingers de aguacate crujiente con AirFry



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 ºC durante 10 minutos o hasta dorar.

Notas del Chef

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