

SANDWICH BLT CON AGUACATE



Ingredientes

- 8 rebanadas de pan cortadas de 1/2 "de grosor
- 12 rebanadas de tocino
- 2 tomates maduros grandes en rodajas gruesas
- 4 hojas de lechuga verde enjuagadas y secas
- 1 aguacate grande o 2 aguacates pequeños, en rodajas.
- sal y pimienta negra al gusto

Salsa para sandwiches BLT:

- 1/2 taza de mayonesa
- 2 cucharadas de crema agria
- 2 cucharaditas de mostaza amarilla

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 400°F. Coloca el tocino en una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio en una sola capa. Hornea de 18 a 20 minutos o hasta que esté dorado y crujiente, luego transfiere a un plato forrado con papel toalla para que se enfríe.
2. En un recipiente pequeño, combina los ingredientes de la salsa y reserva para después.
3. Unta ligeramente con mantequilla ambos lados de la tostada y tuesta en una plancha o sartén seca a fuego medio-alto hasta que estén doradas.
4. Coloca 4 rebanadas de pan en una tabla de cortar y esparce 1 cucharada de salsa sobre cada tostada. Agrega lechuga, luego tomate, tocino, aguacate. Espolvorea sal y pimienta sobre el aguacate.
5. Unta 1 cucharada de salsa sobre el pan tostado restante y colócalo sobre el sándwich, con la salsa hacia abajo. Cortar por la mitad si lo deseas y servir.

Notas:

*Si no tienes crema ácida, puedes sustituirla por yogurt griego.

*Si los quieres preparar anticipadamente, échale un poco de limón a las rodajas de aguacates antes de agregarlas al sándwich y para evitar que el pan se ponga aguado, coloca el tomate y la salsa justo antes de servir.

Siempre inspirada en el buen clima para buscar recetas, que sean fáciles, rápidas y sobretodo deliciosas! Les comparto estas recetas que hice esta semana en casa para la comida, espero las disfruten mucho!

www.unapizcadeluna.com