

🕒 10 minutos
🍴 2 personas

Tostadas con adiciones

INGREDIENTES

- ▶ Pan de semillas de calabaza y girasol Taeq
- ▶ 2 cucharadas de queso crema Taeq
- ▶ 1 tajada de jamón de pavo Taeq
- ▶ 1 aguacate hass
- ▶ 1 durazno en tajadas
- ▶ 1 cucharada de almendras picadas
- ▶ 1 cucharada de sirope de agave orgánico Taeq
- ▶ 5 tomates cherry partidos a la mitad
- ▶ Queso feta
- ▶ Aceite de oliva Taeq
- ▶ Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1 Tostada uno:**
Unta el pan con el queso crema, pon encima las tajadas de aguacate, el jamón, la cebolla. Para finalizar, espolvorea con sal y pimienta.
- 2 Tostada dos:**
En una sartén dora los duraznos. Esparce sobre el pan el queso crema, encima pon los duraznos, espolvorea con almendras y baña con un poco de sirope.
- 3 Tostada tres:**
Unta al pan el guacamole, pon los tomates, espolvorea con el queso feta, la sal y la pimienta. Baña con el aceite de oliva.

Conoce cómo preparar este plato para más o menos personas en www.taeq.com.co