

Pan Tostado CON *Jitomate Mediterráneo*



Ingredientes

- 2 rebanadas de pan integral
- 1/2 aguacate
- 1 jitomate
- 2 Cucharadas de queso de almendra
- sal
- pimienta
- aceite de oliva
- albahaca seca

Preparación

1. Corta el jitomate en rebanadas y colócalo en una charola con poquito aceite de oliva (para que no se peguen) y barnízalos con aceite de oliva también.
2. Agrégales sal, pimienta y albahaca.
3. Mételes al horno a 120 grados por 15-20 mins.
4. Coloca el pan en el comal para tostarlo y cuando ya casi esté listo agrégale el queso de almendra.
5. Agrégale el aguacate y machácalo con un tenedor.
6. Saca los jitomates del horno y colócalos encima de cada rebanada de pan.

