

BRUNCH

para el Día de la Madre

🕒 20 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 2 panes estilo mollete
- 20g de mantequilla
- 1 Ensalada Gourmet Primavera Verano Florette
- 2 aguacates
- 4 huevos en flor
- 100ml de salsa bearnesa
- Cilantro
- Sal
- Pimienta negra
- 4 naranjas



1 Abre los panes por la mitad, extiende la mantequilla sobre el interior de cada pieza y dóralas en una sartén caliente.



2 Dispón la Ensalada Gourmet Primavera Verano Florette sobre los panes y sobre la misma el aguacate en láminas. Reserva.



3 Dispón los huevos en flor sobre el aguacate.



4 Vierte la salsa bearnesa sobre el huevo, decora con el cilantro picado finamente y salpimenta.



5 Exprime el zumo de las naranjas y sirve en el vaso que más te guste. Acompaña con las tostadas.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Ensalada Primavera-Verano

