

Tostas de boniato con canónigo, rúcula y queso de halloumi

🕒 30 minutos

📏 Fácil

👤 4 Personas

✓ INGREDIENTES

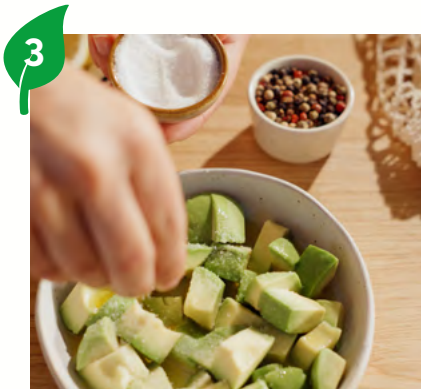
- 1 pack de Dúo Canónigo Rúcula
- 1 pack de mix 5 semillas
- 2 boniatos
- 2 aguacates
- 1 cucharada de miel
- 100 g de queso halloumi finas hierbas
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Zumo de limón



1 Corta los boniatos a lo largo con la piel, de aproximadamente 1 centímetro de grosor. Dispón las láminas en una bandeja con papel de horno y añade un poco de aceite de oliva, una pizca de sal y pimienta.



2 Hornea a 180° durante unos 15 minutos o hasta que queden tiernas al pincharlas con un tenedor. Retira y deja reposar sobre una rejilla.



3 Corta el aguacate, retira el hueso y dispón la en un cuenco. Añade un poco de aceite de oliva, zumo de limón, una pizca de sal y pimienta. Machaca hasta formar una pasta con trozos de aguacate, sin llegar a ser un puré.



4 Corta el queso halloumi en porciones y en una sartén, dora el queso por ambos lados.



5 Coloca las tostas de boniato en un plato y añade un poco la pasta de aguacate. Dispón el queso halloumi y un poco del dúo canónigo rúcula. Termina con unas semillas por encima y unos hilos de miel.

Productos de esta receta



Pack de Dúo Canónigo Rúcula

