Pan tostado con aguacate y aderezo picante de jalapeño

Categoría: Entrada, Chiles, Frijoles, Mayonesa y Aderezos

Esta crujiente y picante receta sorprenderá a todos tus invitados. ¿Ya la probaste?

Preparación **15 min.**
Dificultad **Media**
Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 2 cdas de Rajas de Jalapeño en Escabeche La Costeña®
- 2 cdas de Aderezo Light de Mayonesa La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 2 piezas de Aguacate rebanado
- 8 rebanadas de Pan integral tostado
- 1/2 taza de Queso panela rallado
- 1 lata de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 1 taza de Germen de alfalfa

Preparación

1. Picar finamente los jalapeños, mezclar con la mayonesa. Sazonar con sal y pimienta al gusto.

2. Cortar el aguacate horizontalmente por la mitad, retirar la semilla, pelar y rebanar.

3. Mezclar los frijoles (drenados) con 2 cucharadas de aderezo de jalapeño. Reservar.

4. Colocar las rebanadas de aguacate sobre el pan, espolvorear con queso panela, agregar los frijoles y el germen. Terminar agregando el aderezo.