



TOSTA DE HOUMOUS CON BACON & TOMATE SECO



Houmous (Ref.52200), suave puré hecho a base de garbanzos, tahina (pasta de semilla de sésamo) y aceite de oliva, acompañado de bacon cocido y ahumado (Ref.5047) y exquisitos tomates secados al sol aderezados con perejil y ajo (Ref.3151 ó 2752 ó 3141)



1. Tostar el pan rústico.
Aplicarle aceite de oliva.



2. Poner el bacon en la plancha.



3. Esparcir el houmous (60 gr)
sobre el pan.



4. Agregar el pimentón.



5. Colocar el bacon (2 unidades)



6. Poner encima el tomate seco.

Supervivencias



- > Elaborado: 3 horas
- > Calentado: 1 hora.

Una vez abierto el embalaje, en refrigerador y envase hermético: **10 - 15 días**

Plancha



3 min. a 150°C

Recomendaciones:

- ♦ Regenerar en grill o salamandra.
- ♦ Válido con jamón, pastrami o pavo.

Single



Menú



Complementos

Tomate seco

Ajo negro

Peppersweet

