



TOSTAS DE GUISANTES, CON MOZZARELLA Y HUEVO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 4 unidades de rebanada de pan
- 500 g de guisantes frescos
- 125 g de queso mozzarella
- 20 ml de zumo de limón
- 2 unidades de huevo
- 40 g de aceite de oliva
- sal

LA PREPARACIÓN

- Quita los guisantes de las vainas. Coloca en un vaso para triturar e incorpora un poco de sal, el zumo de limón y buen chorro de aceite de oliva virgen extra. Tritura bien y reserva.
- Por otro lado corta el pan y tuesta. Mientras cocina los huevos para dejarlos duros.
- Monta la tosta, unta con los guisantes triturados, parte los huevos por la mitad y pon una mitad en cada tosta y un trozo de mozzarella. Termina con un poco de sal en escamas y sirve.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 26.8 g	Grasas 19.2 g
Kcal 352	Proteínas 16.1 g