Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Bocatín de Tito

1 ración · 455 kcal

Ingredientes

- Lomitos de conejo
- 1 Bollito de pan
- Cebolla en brunoise
- Bacon en tiras
- Pimiento del piquillo en tiras
- 1 Loncha de queso
- Aove
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	27 g
Grasas	26 g
Hidratos	29 g
Fibra	2,1 g

Elaboración

1. En una sartén con un chorrito de aove pochamos la cebolla con una pizca de sal y reservamos
2. Añadimos los espárragos a la sartén, ponemos sal y cuando estén listos reservamos
3. Doramos el bacon y reservamos
4. Por último ponemos los lomos de conejo, sal, doramos y reservamos
5. Sobre el pan vamos poniendo cebolla, bacon, espárragos, pimientos, la carne de conejo troceada y listo para disfrutar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya