MARÍA 👨🏽‍🍳



PLATOS PRINCIPALES

Fajita salvavidas

10min 1 ración

Ingredientes

- Huevo cocido
- Aguacate
- Atún en lata
- Queso crema
- Lechuga
- Queso en lonchas
- Fajita
- Sal
- Pimienta
- Sésamo negro
- Aove

Elaboración

1. Poner a cocer los huevos en agua hirviendo durante 8 minutos
2. Pasado el tiempo, llevarlos a agua fría para cortar la cocción
3. En un bol juntar aguacate, atún, queso crema, huevo cocido y salpimentar
4. Colocar la fajita en la sartén para tostar
5. Al dar la vuelta, poner la loncha de queso y tapar para que se funda
6. Añadir la lechuga y aliñarla
7. Poner la mezcla y un poco de sésamo

RECOMENDACIONES

Aliñar la lechuga es súper importante.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA 👨🏽‍🍳

cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy