HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Torreznos con guacamole y piparras

30min 4 raciones

Ingredientes

- Panceta curada para hacer torreznos
- Aguacate o guacamole
- Piparras

Elaboración

1. Partir una panceta curada por la mitad
2. Meterla en la freidora de aire por un lado a 170º durante 10 minutos
3. Cuando termine, darle la vuelta y cocinar otros 10 minutos a 170º
4. Ponerlas de pie, con la piel hacia arriba, 10 minutos más a 200º
5. Cortar la panceta en trocitos de bocado
6. Poner encima de cada torrezno un buen poco de aguacate o guacamole
7. Añadir por encima una rodajita de piparra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto