

# BRUNCH

## para el Día de la Madre

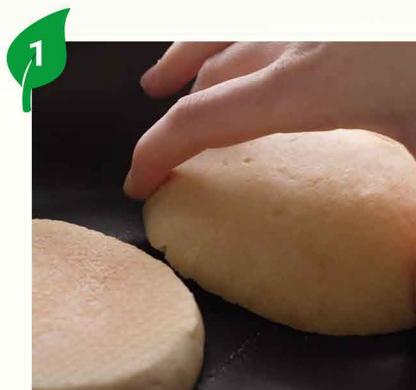
🕒 20 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

### ✓ INGREDIENTES

- 2 panes estilo mollete
- 20g de mantequilla
- 1 Ensalada Gourmet Primavera Verano Florette
- 2 aguacates
- 4 huevos en flor
- 100ml de salsa bearnesa
- Cilantro
- Sal
- Pimienta negra
- 4 naranjas



1 **Abre** los panes por la mitad, **extiende** la mantequilla sobre el interior de cada pieza y **dóralas** en una sartén caliente.



2 **Dispón** la Ensalada Gourmet Primavera Verano Florette sobre los panes y sobre la misma el aguacate en láminas. **Reserva**.



3 **Dispón** los huevos en flor sobre el aguacate.



4 **Vierte** la salsa bearnesa sobre el huevo, **decora** con el cilantro picado finamente y **salpimenta**.



5 **Exprime** el zumo de las naranjas y **sirve** en el vaso que más te guste. **Acompaña** con las tostadas.

### PRODUCTO DE ESTA RECETA



Ensalada Primavera-Verano

