NESPRESSO | RECIPES

BAGEL DE NUEVA YORK

20 min Media

MATERIALES

- Un pelador
- Un cuchillo
- Una bandeja para horno
- Sartenes
- Una taza Lungo

CAFÉS <STRONG>NESPRESSO</STRONG> RECOMENDADOS

INGREDIENTES

- Una cápsula de Grand Cru *Linizio Lungo*
- Un bagel con semillas de amapola
- Un huevo frito
- Un aguacate cortado en rodajas
- 200 g de champiñones
- 200 g de tomates cherry
- Una cucharadita de salsa de chile picante
- Tres boniatos
- Una ramita de romero
- Aceite de oliva
- Zumo de limón

INSPIRACIONES

CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

- Precaliente el horno a 180 °C
- Pele y corte los boniatos en rodajas
- Ponga las rodajas de boniato en una bandeja para horno y rocíelas con el aceite de oliva y el romero
- Métalas en el horno y déjelas hasta que se pongan tiernas (20 minutos aprox.). Deles la vuelta de vez en cuando
- Corte los champiñones
- Caliente un poco de aceite de oliva a fuego medio en una sartén y saltee los champiñones. Añada sal y romero y déjelos hasta que estén dorados
- Caliente un poco de aceite de oliva a fuego medio en una sartén y saltee los tomates cherry. Añada la salsa de chile picante
- Fría un huevo. Añada sal y pimienta al gusto
- Corte el *bagel* por la mitad y tuéstelo ligeramente
- Sirva el *bagel* con el huevo frito y añada los champiñones, los tomates y el aguacate con un chorrito de zumo de limón
- Sírvalo acompañado de un Grand Cru Linizio Lungo