5 RECETAS BRUNCH

SALUDABLES Y ANTIINFLAMATORIOS



Tostada de boniato

INGREDIENTES

- 1 boniato
- · laguacate
- · Brotes verdes
- · Queso brie
- Huevos

PREPARACIÓN

- Cortar en láminas el boniato y ponerlo en air fryer con un poco de aceite
- · Añadir aguacate, brotes verdes y queso brie
- · Hacer dos huevos a la plancha
- ¡Y A DISFRUTAR!



02 Bowl de Léfir

INGREDIENTES

- Kéfir
- · Semillas de lino y chía
- · Proteína vegana en polvo
- Nueces
- Frutos rojos

PREPARACIÓN

Mezclar todo el un bowl y ¡DISFRUTAR!



Tostada de pan de lino

INGREDIENTES

- Pan de lino casero
- Bacon orgánico
- · Queso manchego
- Tomate
- Canónigos



1 Tostada de pan sarraceno

INGREDIENTES

- · Pan de trigo sarraceno
- Aguacate
- · Sardinas en aceite de oliva



05 Hueros verueltos

INGREDIENTES

- Huevos revueltos
- Jamón orgánico
- Espinacas

- COMBINAR CON:
- Yogurt de coco
- Papaya



AIR FRYER BOURGINI

- CERÁMICA
- LIBRE DE TÓXICOS
- LIBRE DE DISRUPTORES ENDOCRINOS
- PFAS-FREE



