Ingredientes (6 personas):

* 12 rebanadas de pan de molde
* 1 aguacate
* 1 remolacha cocida
* 1/2 cebolleta
* 1/2 diente de ajo
* Aceite de oliva virgen extra
* sal

Elaboración de la receta de Entrepanes de remolacha y de aguacate:

Tuesta las rebanadas de **pan de molde**, córtalas por la mitad sacando 2 triángulos de cada una. Resérvalos.

Para hacer el **paté de aguacate**, pela el aguacate, retírale el hueso y colócalo en el vaso de la batidora. Añade la cebolleta picadita, un chorrito de aceite y una pizca de sal. Tritura hasta conseguir una pasta homogénea.

Para hacer el **paté de remolacha**, trocea la remolacha y colócala en el vaso batidor. Añade el 1/2 diente de ajo picadito, una pizca de sal y un chorrito de aceite. Tritura hasta conseguir una pasta homogénea.

Unta 6 triángulos con el paté de remolacha y otros 6 con el de aguacate. Cúbrelas con el resto de los triángulos y sírvelos en una fuente grande.