



Shot de gazpacho con pinchito de tomate y queso



Categoría

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?


Con la familia




Nº de pessoas

1 pessoa

Ingredientes

 1 cuchara de postre de Vinagre Balsámico de Módena

 Aceite de Oliva Gallo Virgen Extra Reserva

- 2 Tomates Maduros
- 1/4 Pepino
- 1/4 Cebolla
- 1 Tomate Cherry
- 3 Bolitas de queso Mozzarella
- Oréganos

Modo de preparación

1

Triture en la licuadora hasta obtener consistencia cremosa, el tomate maduro (sin piel ni semillas), el pepino (sin cáscara), la cebolla y el Vinagre Balsámico Gallo.

2

Aliñe con sal y pimienta al gusto.

3

Añadir hielo hasta que el gazpacho quede con la consistencia pretendida.

4

Coloque el gazpacho en vaso de vidrio transparente y aliñe con Aceite de Oliva Gallo Virgen Extra Reserva y orégano.

5

Servir el gazpacho bien frio, con pinchitos de queso mozzarella y tomate cherry.

Produtos utilizados



Balsámico de Módena

Vinagre Premium



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide