



Guacamole



Categoria

Receitas com Toque de Pimenta



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Elevado



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



50ml de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico



Q.b. de Pimenta À Base de Azeite Gallo Original

- 50g de tomate
- 300g de pêra abacate
- 20g de cebola roxa
- 5g de coentros
- 100ml de sumo de lima
- Q.b. de sal

Modo de preparação

1

Comece por retirar o miolo da pêra abacate, esmague bem e reserve dentro de uma taça.

2

Acrescente a cebola e os coentros picados, o tomate em cubos, o azeite, o sumo de lima e umas gotas de Gallo Pimenta com Azeite Original.

3

Envolva tudo bem e retifique os temperos.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem



Pimenta À Base de Azeite

Gallo Original

Pimenta À Base de Azeite

Veja também

Entradas e Petiscos ⌚ Rápido ●●● Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos ⌚ Médio ●●● Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

 Vegetariano  Médio  Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Burrata frita com salada de tomate

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide