



Jamón Ibérico, tomates cereza y aceitunas



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?


Con amigos




Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 1 Bote de Aceitunas Gallo Extra In Natura Verdes Rodajas

 3 Cucharadas soperas de Aceite de Oliva Gallo Virgen Extra Reserva

- 1 Pan de Centeno
- 1 Cucharada soperas de albahaca fresca
- 1 Cucharada soperas de flores de albahaca

Modo de preparação

1

Corte una rebanada de pan de centeno y tuéstela.

2

A continuación, pincele con el Aceite de Oliva Gallo y añada un poco de la albahaca, las tiras de jamón ibérico, las Aceitunas Gallo Extra Verdes Fileteadas, el tomate cereza cortado en trocitos y un poco de la flor de albahaca.

3

Antes de servir, eche un poco más de aceite de oliva.

4

Servir inmediatamente.

Produtos utilizados



Verdes Rodajas

Aceitunas



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

 Carne  Rápido  Fácil

Pizza de presunto com rúcula

 Carne  Médio  Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

 Carne  Médio  Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide