



Huevos rellenos de guacamole y tocino

Categoría
Entradas e Petiscos

Tempo de preparação
Médio

Dificuldade
Médio

Custo
Medio

Com quem?
Con amigos

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Al gusto: Gallo Piri-Piri
Original

Al gusto: Gallo Vinagre de
Vino Tinto

- 4 huevos
- 1 aguacate
- 1 cucharada de cebolla morada picada
- 5 tomates cherry picados
- 100g de tocino en trozos
- Pimienta, al gusto
- Sal, al gusto

Modo de preparación

1

Cocine los huevos durante 8 minutos en agua en ebullición.
Escúrralos y déjelos que se enfrien.

2

Abra el aguacate por la mitad, quite el hueso y la pulpa.
Coloque la pulpa en un tazón.

3

Añada la cebolla bien picada, 3 tomates cherry picados,
cilantro, sal y pimienta al gusto.

4

Termine con Gallo Vinagre de Vino Tinto y com el Gallo Piri-piri Original al gusto.

5

A continuación, pele los huevos, córtelos por la mitad y retire
las yemas para el bol de guacamole. Mezcle bien.

6

Llene las claras de huevo con la mezcla de yema y guacamole.

7

Cocine el tocino en una sartén antiadherente hasta que esté dorado.

8

Termine de decorar las mitades de los huevos con un cuarto de tomate cherry, tocino y cilantro.

9

Puede añadir más Gallo Piri-piri Original.

Produtos utilizados



Original

Salsa Piri Piri con Aceite de Oliva



Vino Tinto

Vinagres Diário



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide