



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 enfríen.

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.

Produtos utilizados*Original*

Salsa Piri Piri con Aceite de Oliva

*Vinho Tinto*

Vinagres Diário



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide