



# Brochetas de camarones y piña

Categoría  
Entradas e Petiscos

Tempo de preparação  
Médio

Dificuldade  
Médio

Custo  
Medio

Com quem?  
Con amigos

Nº de pessoas  
2 pessoas

## Ingredientes

Al gusto: Gallo Piri-Piri Extra Fuerte

Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Clássico

- 1 diente de ajo picado
- 200g de camarones
- 1 lima
- 2 rodajas de piña
- Cilantro picado, al gusto
- Pimienta, al gusto
- Sal, al gusto

## Modo de preparación

1

Pele los camarones dejando las colillas.

2

Póngalos en un bol y sazónelos con ajo, sal, Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra, zumo de lima, Gallo Piri-piri Extra Fuerte y cilantro picado. Envuelva y deje reposar durante 15 minutos.

3

Corte la piña en triángulos.

4

Haga las brochetas alternando dos camarones con un triángulo de piña.

5

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

6

Engrase una parrilla con Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra y cocine las brochetas durante 3 minutos de cada lado.

7

Sirva las brochetas con más cilantro picado y Gallo Piri-piri Extra Fuerte al gusto.

*Produtos utilizados*



*Extra Fuerte*

Salsa Piri Piri con Aceite de Oliva



*Clássico*

Aceite de Oliva Virgen Extra



*Mais receitas em*

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide