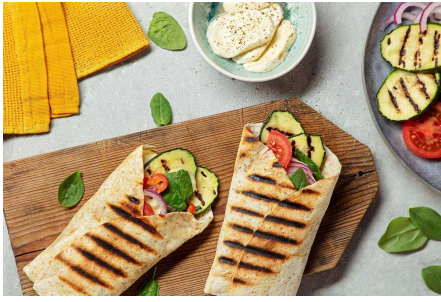




Wrap de vegetales a la parrilla



Categoría

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Medio



Com quem?

A dos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Suave

- 1 calabacín
- 1 pimiento rojo
- 1 aguacate
- 40g de espinacas
- 1 cebolla morada
- 1 tomate crudo
- 1 mozzarella
- 4 wraps

Modo de preparación

1

Calente una parrilla, engrásela con Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Suave y ase el calabacín y el pimiento durante unos 4 minutos, dos de cada lado.

2

En una tortilla wrap, coloque dos pedazos de calabacín, un poco de espinacas, mitad del pimiento, mitad de la cebolla, mitad del aguacate, 1 pedazo de tomate y mitad de la mozzarella.

3

Llovizne con un poco de Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Suave.

4

Envuelva el wrap según las instrucciones del embalaje, y envuélvalo en papel de horno. Repita el mismo proceso con los demás wraps.

5

Luego, caliente un poco Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Suave en la parrilla.

6

Ase a la parrilla los wraps envueltos en papel de horno durante tres minutos por cada lado. Sirva inmediatamente.

Produtos utilizados



Suave

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide