



# Avocat à deux Portos



*Categoria*  
Gallo Vinaigres



*Tempo de preparação*  
Rápido



*Dificuldade*  
Fácil



*Custo*  
Intermédiaire




*Com quem?*  
Entre amis



*Nº de pessoas*  
4 pessoas

## Ingredientes

 50ml Gallo Vinaigre de vin de Porto

 50ml Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Réserve

- 500g avocat
- sel, au goût
- poivre noir, au goût

## Modo de preparação

1

Éplucher les avocats et retirer le noyau.

2

Les placer dans un bol et les écraser à l'aide d'une fourchette.

3

Assaisonner d'Huile d'Olive, de Vinaigre de Vin de Porto Gallo, de sel et de poivre.

4

Servir avec du pain grillé maison ou des tortillas.

## Produtos utilizados



*Vinaigre de vin de Porto*  
Vinaigres Sélectionnés



*Réserve*  
Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide