



# Mix de bruschettas



  
Categoria  
Entradas e Petiscos

  
Tempo de preparação  
Médio

  
Dificuldade  
Fácil


  
Custo  
Selecione

  
Com quem?  
Selecione

  
Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 Respectivamente:  
**Bruschetta 1** - 30ml  
**Bruschetta 2** - 10ml  
**Bruschetta 3** - 10ml  
**Bruschetta 4** - 30ml  
**Bruschetta 5** - 10ml  
**Bruschetta 6** - 10ml  
de Gallo Aceite Extra  
Virgen Reserva

 **Bruschetta 5** - 20g Gallo  
Aceitunas Verdes Rodajas

- **Bruschetta 1**
- QB piri piri
- 50g tomate
- 20g pepino
- 20g cebolla
- QB chile
- QB salsa
- 1 rabanada de pan al gusto
- **Bruschetta 2**
- 20g jamón rebanado
- 100g melón
- QB hojas de albahaca
- 1 rabanada de pan al gusto
- **Bruschetta 3**
- 50g puré de grano
- 2 rábanos
- QB sal y pimienta
- QB paprika
- 1 rabanada de pan al gusto
- **Bruschetta 4**
- 2 hongos parís
- 20g rúcula salvaje
- 30g queso crema
- 1 rabanada de pan al gusto
- **Bruschetta 5**
- 40g queso de cabra rebanado
- 1 diente de ajo
- QB cebollino picado
- 1 rabanada de pan al gusto

## Modo de preparación

1

**Bruschetta 1:** Comience por cortar el tomate y el pepino en cuadritos, picar la cebolla y el cilantro y rebanar el chile.

2

En seguida, mezcle todos los ingredientes, adicione el Gallo Aceite Extra Virgen Reserva y condimente con sal y pimienta, sirviendo después sobre la rebanada de pan tostado.

3

Termine con unas gotas de piri piri.

4

**Bruschetta 2:** Coloque o presunto por cima do pão, e sobre este o melão, cortado em pedaços pequenos.

5

Juntar la albahaca y rocié con un chorro de Gallo Aceite Extra Virgen Reserva.

6

**Bruschetta 3:** Comience por triturar el grano con Gallo Aceite Extra Virgen Reserva, sal, pimienta y paprika, hasta formar una pasta.

7

En seguida unte el pan con la mezcla, y coloque por encima los rábanos, rebanados.

8

**Bruschetta 4:** Primero, rebane los hongos y prepárelos en Gallo Aceite Extra Virgen Reserva.

- **Bruschetta 6**
- 30g guacamole
- 30g salmón ahumado
- 5 alcaparras
- 1 rabanada de pan al gusto

9

Después, unte el pan con queso crema y por encima coloque la rúcula mezclando los hongos.

10

**Bruschetta 5:** Después de untar la rabanada de pan, frote con el diente de ajo.

11

Coloque las Gallo Aceitunas Verdes Rodajas y el queso de cabra, terminando con el cebollino picado y un poco de Gallo Aceite Extra Virgen Reserva.

12

**Bruschetta 6:** Coloque el guacamole por encima del pan, y por encima de este el salmón ahumado, juntamente con las alcaparras.

13

Rocié todo con Gallo Aceite Extra Virgen Reserva.

### Produtos utilizados



*Reserva*

Aceite de Oliva Virgen Extra



*Verdes Rodajas*

Aceitunas



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide