



Mix de bruschettas



Categoría

Entradas e Petiscos



Tempo de preparación

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide