



# Tosta com guacamole e salmão fumado



  
Categoria  
Brunch

  
Tempo de preparação  
Rápido


  
Dificuldade  
Fácil


  
Custo  
Médio

  
Com quem?  
A dois

  
Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 1 colher de sopa de Gallo  
Vinagre de Sidra Bio

 2 colheres de sopa de  
Gallo Azeite Virgem Extra  
Reserva

- 2 abacates
- 1 colher de sopa de cebola roxa
- 1 colher de chá de alho picado
- 1 lima
- 4 tomates cereja
- 2 colheres de sopa de coentros picados
- Pimenta preta q.b.
- 2 fatias de pão escuro
- 1/2 pepino
- 100gr de salmão fumado
- Cebolinho picado q.b.
- Pimenta rosa q.b.
- Flor de sal q.b.

## Modo de preparação

1

Para fazer o guacamole, retire a casca e o caroço aos abacates. Coloque numa taça e desfaça com a ajuda de um garfo.

2

Adicione a cebola, o alho, o tomate cereja picado, o sumo de lima e os coentros picados.

3

Termine com o vinagre e tempere a gosto com sal e pimenta.

4

Com a ajuda de um descascador de legumes, corte o pepino em fatias na longitudinal.

5

Barre as fatias de pão com o guacamole, coloque por cima as fatias de pepino e por fim as fatias de salmão fumado.

6

Finalize com o cebolinho picado, a pimenta rosa, flor de sal a gosto e regue com um fio de azeite.

## Produtos utilizados



*Sidra Bio*  
Vinagre de Sidra



*Reserva*  
Azeite Virgem Extra

## Veja também

---

Brunch Rápido Fácil

*Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado*

---

Brunch Rápido Fácil

*Tostada com tomate e ovo frito*

---

Brunch Demorado Médio

*Waffles de legumes com tomate e abacate*

---

Brunch Médio Fácil

*Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão*

---

Brunch Médio Médio

*Espargos com salmão e ovo escalfado*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide