



# Croque-monsieur au guacamole et saumon fumé



Categoria  
Brunch



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Intermédiaire



Com quem?  
À deux



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

1 colherée à soupe de  
Gallo Vinaigre Cidre

2 colherées à soupe de  
Gallo Huile d'Olive Vierge  
Extra Réserve

- 2 avocats
- 1 oignon rouge
- 1 cuillère à café de ail haché
- 1 citron vert
- 4 tomates cerise
- 2 cuillerées à soupe de coriandre hachée
- Poivre noir, en quantité suffisante
- 2 tranches de pain noir
- 1/2 concombre
- 100g saumon fumé
- Ciboulette hachée, en quantité suffisante
- Poivre rose, en quantité suffisante
- Fleur de sel, en quantité suffisante

## Mode de préparation

1

Pour faire du guacamole, peler les avocats et enlever le noyau. Placer la chair dans un petit saladier et l'écraser en purée.

2

Ajouter l'oignon, l'ail, la tomate cerise hachée, le jus de citron vert et la coriandre hachée.

3

Terminer avec du vinaigre et assaisonner avec du sel et du poivre noir à votre goût.

4

À l'aide d'un éplucheur, couper le concombre en tranches dans le sens de la longueur.

5

Tartiner les tranches de pain de guacamole, poser les tranches de concombre, puis les tranches de saumon fumé.

6

Terminer avec la ciboulette hachée, le poivre rose, la fleur de sel à votre goût et un filet d'huile d'olive.

## Produtos utilizados



*Cidre*  
Vinaigre Quotidiens



*Réserve*  
Huile d'Olive Vierge 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