



Carne de cerdo picada con queso crema y rodajas de calabacín



Categoría

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rapido



Dificuldade

Médio



Custo

Económico



Com quem?

Con amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



1dl de Gallo Aceite de Oliva
Clássico

- 400g de carne de cerdo picada
- 300g de calabacín
- 200g de salsa de tomate
- 2dl de caldo de verduras
- Queso crema, al gusto

Modo de preparação

1

Cortar el calabacín en rodajas largas y gruesas. Hervir en caldo de verduras. Refrescar.

2

Cocinar la carne de cerdo, añadiendo un poco de salsa de tomate.

3

En cada tira de calabacín untar con queso crema, sobre esta porción de carne.

4

Enrollar, repitiendo esta operación.

5

Calentar el Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra y la salsa de tomate y servir alrededor.

Produtos utilizados



Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide