



Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado



Categoria
Brunch



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
A dois



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Gallo Molho
Picante Jalapeño

- 4 fatias de bacon
- 2 abacates
- 1 limão
- 4 ovos
- 1 colher de sopa de vinagre Gallo
- 100g de tomate cereja
- 4 croissants
- 50g de rúcula
- Q.b. de cebolinho
- Q.b. de pimento

Modo de preparação

1

Numa frigideira anti aderente frite o bacon até dourado.

2

Abra os abacates ao meio, retire o caroço com a ajuda de uma faca e com uma colher retire a polpa da casca. Regue com sumo de limão e corte em fatias. Reserve.

3

Para o ovo escalfado, aqueça num tacho água com o vinagre. Quando estiver a formar borbulhas abra um ovo para dentro da água e vá juntando a clara de forma a escalfar o ovo. Repita o processo com os restantes ovos.

4

Abra os croissants, coloque uma fatia de bacon, em seguida a metade do abacate, rúcula, tomate cereja em quartos, o ovo e cebolinho.

5

Termine com o Molho Jalapeño a gosto e pimenta.

Produtos utilizados



Molho Picante Jalapeño

Veja também

 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

 Brunch  Rápido  Médio

Espargos com ovos quentes e bacon



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide