



# Sopa de aguacate con camarones



Categoría  
Sopas



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Medio



Com quem?  
A dos



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Bio

- 1 pepino
- 2 cebollinos
- 1 yogur griego
- 2 aguacates maduros
- Al gusto: albahaca
- 150g de camarones pelados hervidos
- 2 cucharas de jugo de limón
- Al gusto: flor de sal
- Al gusto: pimienta

## Modo de preparación

1

Corte el pepino y reserve 2 cucharadas y una cucharada de cebollino.

2

Coloque el resto del pepino, cebollino, yogur, aguacates, albahaca y jugo de limón en un procesador de alimentos.

3

Añada 200 ml de agua y condimente con flor de sal y pimienta. Reduzca el puré.

4

Lleve al frío hasta que se sirva o añada unos cubitos de hielo y desmenuza.

5

Servir con el pepino reservado, camarones picados o enteros, hojas de albahaca, cebollinos y un poco de Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Bio.

6

Termine con pimienta.

## Produtos utilizados



*Bio*

Aceite de Oliva Virgen Extra

## Veja também

---

 Sopas  Médio  Fácil

*Gaspacho de meloa e feta*

---

 Sopas  Médio  Fácil

*Creme de legumes e frango com massinha*

---

 Sopas  Médio  Fácil

*Gaspacho alentejano com queijo atabafado*

---

 Sopas  Rápido  Fácil

*Puré de beterraba e castanha*

---

 Sopas  Rápido  Fácil

*Sopa Glória*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide