# Tosta de abacate, queijo cottage e romã

| Categoria | Tempo de preparação | Dificuldade | Custo | Com quem? | Nº de pessoas |
|---|---|---|---|---|---|
| Entradas e Petiscos | Rápido | Fácil | " | Seleccionar | 4 pessoas |

## Ingredientes

- Q.b. de Azeite Gallo Bio Sabor Suave
- Q.b. de Vinagre Gallo de Sidra Original
- 2 abacates
- 4 fatias de pão de centeio
- 2 romãs
- 100g de queijo cottage
- Q.b. de hortelã

## Modo de preparação

1. Abra o abacate ao meio, retire o caroço e com a ajuda de uma colher retire a polpa. Coloque numa taça, adicione o Vinagre de Sidra Original e esmague com a ajuda de um garfo.
2. Torre ligeiramente as fatias de pão, espalhe por cima a pasta de abacate, polvilhe com bagos de romã e queijo cottage.
3. Finalize com hortelã e um fio de Azeite Bio Sabor Suave.

## Produtos utilizados

*Bio Sabor Suave*
Azeite Virgem Extra

*Sidra Original*
Vinagre de Sidra

## Veja também

Entradas e Petiscos · Rápido · Fácil

*Lasanha de Verão*

Entradas e Petiscos · Rápido · Fácil

*Tártaro de legumes com cavala*

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

*Tártaro de Melão*

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

*Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate*

Entradas e Petiscos Médio Fácil

*Raviolis salteados com aroma de trufa*

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide