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

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos · Médio · Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

Vegetariano Médio Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide