



Camarão com guacamole



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Azeite Gallo
Aromatizado Fumado

Q.b. de Vinagre Gallo Vinho
Branco Chardonnay

Q.b. de Gallo Molho
Picante Jalapeño

Ingredientes para o camarão:

- 1000g de camarão
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de alho em pó
- 1 colher de sopa de paprika
- 50g de farinha
- 3 ovos
- 100g de panko
- Q.b. de pimenta

Ingredientes para o guacamole:

- 3 abacates
- 2 colheres de sopa de cebola roxa picada
- 4 tomates cereja
- 2 colheres de sopa de coentros picados
- Q.b. de sal

Modo de preparação

1

Descasque os camarões e deixe o rabo.

2

Coloque os camarões numa taça, tempere com sal, alho, paprika e pimenta.

3

Numa taça coloque a farinha, noutra o ovo batido e noutra o panko.

4

Aqueça azeite numa frigideira, passe os camarões pela farinha, ovo e em seguida pelo panko e frite em azeite.

5

Para o guacamole retire a polpa ao abacate, coloque numa taça, adicione a cebola picada, o tomate cereja, os coentros, o Azeite Gallo Aromatizado Fumado e o Vinagre Gallo Vinho Branco Chardonnay e tempere a gosto com sal e pimenta. Reserve.

6

Sirva os camarões com o guacamole e, se desejar, com Molho Picante Gallo Jalapenho.

Produtos utilizados



Fumado
Outros Produtos



Vinho Branco Chardonnay
Vinagre de Vinho



Molho Picante Jalapeño

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