



# Salada de camarão e abacate



Categoria  
Saladas



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
"



Com quem?  
Seleccionar



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

Q.b. de Azeite Gallo  
Aromatizado Manjeriçã

Q.b. de Azeite Gallo  
Reserva

Q.b. de Vinagre Gallo Vinho  
Tinto

- 300g de camarões cozidos
- 2 colheres de sopa de alho picado
- 1 malagueta vermelha picada
- 2 abacates
- 1 embalagem de rúcula
- 1 cebola roxa
- 50g de amêndoas laminadas torradas
- Q.b. de pimenta preta

## Modo de preparação

1

Descasque os camarões e deixe o rabo. Aqueça o azeite Gallo Reserva numa frigideira, adicione o alho picado e a malagueta.

2

Junte os camarões e cozinhe até dourados.

3

Corte o abacate ao meio, retire o caroço com a ajuda de uma faca e com uma colher retire a polpa. Corte em fatias e regue com um pouco de Vinagre de Vinho Tinto Gallo.

4

Coloque a rúcula numa saladeira e por cima disponha os camarões, as fatias de abacate, a cebola roxa picada e as amêndoas torradas.

5

Polvilhe com folhas de manjeriçã e tempere com o Azeite Gallo Aromatizado Manjeriçã e Vinagre de Vinho Tinto Gallo, e pimenta preta. Sirva de imediato.

## Produtos utilizados



Manjeriçã

Outros Produtos



Reserva

Azeite Virgem Extra



Vinho Tinto

Vinagre de Vinho

Veja também

---

 Saladas  Médio  Fácil

**Burrito bowl com batata doce**

---

 Saladas  Médio  Fácil

**Salada niçoise com alcachofras**

---

 Saladas  Rápido  Fácil

**Salada de grão com bacalhau**

---

 Saladas  Médio  Fácil

**Salada de inverno**

---

 Saladas  Médio  Fácil

**Salada de espinafres e beterraba**

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide