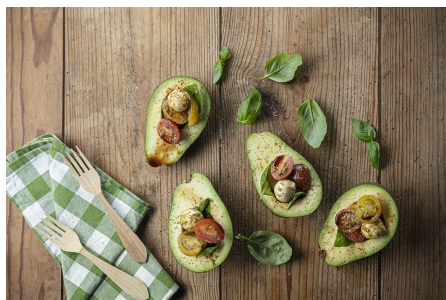




Aguacates rellenos de mozzarellas



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Medio





Com quem?
A dos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Reserva

 Al gusto: Gallo Vinagre Balsámico de Módena

- 2 aguacates
- 200gr de mini mozzarellas
- 250gr de mezcla de tomates cherry
- 10 hojas de albahaca
- 2 cucharadas de pesto

Modo de preparación

1

Cortar los aguacates por la mitad. Quíteles el hueso y pélelos. Reservar.

2

Coloque las mini mozzarellas, los tomates cortados por la mitad, la albahaca y el pesto en un bol y mézclelos.

3

Rellenar los aguacates con la mezcla de tomate.

4

Terminar con un chorrito de aceite de oliva y vinagre balsámico de Módena.



Dicas do Chef

Experimente añadir, no final, flor de sal e pimenta acabada de moer a gosto.

Produtos utilizados



Reserva
Aceite de Oliva Virgen Extra



Balsámico de Módena
Vinagre Premium

Veja também

 Vegetariano  Rápido  Fácil

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

 Vegetariano  Médio  Fácil

Pizza de cogumelos e trufas

 Vegetariano  Médio  Fácil

Tofu picante com alga nori

 Vegetariano  Médio  Fácil

Falafel

 Vegetariano  Médio  Fácil

Hummus com azeitonas e queijo de cabra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide