



«Croque-Monsieur» de patates douces et houmous de betterave



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Économique



Com quem?

Entre amis



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 10ml de Vinaigre de Cidre

 25ml Gallo Huile d'Olive Bio

- 400g de patates douces
- 125g de pois-chiches cuits
- 100g de betterave cuite
- 125g de caillebotte
- 100g d'avocat

Modo de preparação

1

Éplucher les patates douces et les couper en grandes rondelles. Saupoudrer de gros sel et faire griller. Badigeonner d'huile pendant ce processus.

2

Badigeonner d'huile pendant ce processus.

3

Écraser les pois-chiches, ajouter la betterave cuite jusqu'à obtention de la couleur et du goût souhaités, ainsi que le Gallo vinaigre de cidre, le sel et le poivre moulu.

4

Disposer l'houmous de betterave, la tranche d'avocat et la caillebotte émiettée sur la patate douce grillée.

5

Parsemer de fines herbes et servir tiède.

Produtos utilizados



Cidre

Vinaigre Quotidiens



Bio

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide