



Ensalada de Verano



Categoría
Saladas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Medio



Com quem?
Con amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 100ml de Gallo Subtil

- 1 masa de hojaldre
- 200g de aguacate
- 250g de mezcla de lechugas
- 125g de manzana verde
- 100g de mango
- 100g de tomate

Modo de preparación

1

Aplique en un molde de acero inoxidable o de pirex el Gallo Aceite de Oliva.

2

Coloque el rollo de masa de hojaldre en una bandeja de horno y hornee en un horno precalentado a 220°C hasta que tenga el color deseado (de 20 a 30 minutos).

3

Cuando la masa esté lista, desmolde y deje que se enfríe.

4

Corte y envuelva todos los ingredientes, el aguacate, la mezcla de lechugas, la manzana, el mango y el tomate.

5

Coloque la mezcla de ingredientes dentro de la masa y cuando esté fría sazone con el Gallo Aceite de Oliva.

Produtos utilizados



Subtil

Aceite de Oliva



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide