



Guacamole avec pili-pili



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Intermédiaire



Com quem?

Entre amis



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



En quantité suffisante:
Original



50ml de Gallo Huile d'Olive
Clássico

- 50g de tomate
- 300g de poire avocat
- 20g de oignon rouge
- 5g de coriandre
- 100ml de jus de citron vert
- Sel, en quantité suffisante

Modo de preparação

1

Commencez par retirer le cerneau de la poire avocat et écrasez dans un bol.

2

Ajoutez l'oignon et la coriandre hachés, la tomate en dés, l'huile d'olive, le jus de citron vert et quelques gouttes de Gallo Piment Rouge.

3

Enveloppez-le tout et rectifiez les assaisonnements.

Produtos utilizados



Original

Pili-pili



Clássico

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide