

Jamón Ibérico, tomates cereza y aceitunas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Econômico	Con amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 1 Bote de Aceitunas Gallo Extra In Natura Verdes Rodajas
- 3 Cucharadas soperas de Aceite de Oliva Gallo Virgen Extra Reserva
- 1 Pan de Centeno
- 1 Cucharada sopera de albahaca fresca
- 1 Cucharada sopera de flores de albahaca

Modo de preparação

1. Corte una rebanada de pan de centeno y tuéstela.
2. A continuación, pincele con el Aceite de Oliva Gallo y añada un poco de la albahaca, las tiras de jamón ibérico, las Aceitunas Gallo Extra Verdes Fileteadas, el tomate cereza cortado en trocitos y un poco de la flor de albahaca.
3. Antes de servir, eche un poco más de aceite de oliva.
4. Servir inmediatamente.

Produtos utilizados



Verdes Rodajas

Aceitunas



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide