



Brochetas de camarones y piña



Categoría

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Medio



Com quem?

Con amigos



Nº de pessoas

2 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Piri-Piri
Extra Fuerte



Al gusto: Gallo Aceite de
Oliva Clássico

- 1 diente de ajo picado
- 200g de camarones
- 1 lima
- 2 rodajas de piña
- Cilantro picado, al gusto
- Pimienta, al gusto
- Sal, al gusto

Modo de preparación

1

Pele los camarones dejando las colillas.

2

Póngalos en un bol y sazónelos con ajo, sal, Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra, zumo de lima, Gallo Piri-piri Extra Fuerte y cilantro picado. Envuelva y deje reposar durante 15 minutos.

3

Corte la piña en triángulos.

4

Haga las brochetas alternando dos camarones con un triángulo de piña.

5

Llene las claras de huevo con la mezcla de yema y guacamole.

6

Engrase una parrilla con Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra y cocine las brochetas durante 3 minutos de cada lado.

7

Sirva las brochetas con más cilantro picado y Gallo Piri-piri Extra Fuerte al gusto.

Produtos utilizados



Extra Fuerte

Salsa Piri Piri con Aceite de Oliva



Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide