

Tosta com guacamole e salmão fumado

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Brunch	Rápido	Fácil	Médio	A dois	4 pessoas

Ingredientes

- 1 colher de sopa de Gallo Vinagre de Sidra Bio
- 2 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva
- 2 abacates
- 1 colher de sopa de cebola roxa
- 1 colher de chá de alho picado
- 1 lima
- 4 tomates cereja
- 2 colheres de sopa de coentros picados
- Pimenta preta q.b.
- 2 fatias de pão escuro
- 1/2 pepino
- 100gr de salmão fumado
- Cebolinho picado q.b.
- Pimenta rosa q.b.
- Flor de sal q.b.

Modo de preparação

1. Para fazer o guacamole, retire a casca e o caroço aos abacates. Coloque numa taça e desfaça com a ajuda de um garfo.
2. Adicione a cebola, o alho, o tomate cereja picado, o sumo de lima e os coentros picados.
3. Termine com o vinagre e tempere a gosto com sal e pimenta.
4. Com a ajuda de um descascador de legumes, corte o pepino em fatias na longitudinal.
5. Barre as fatias de pão com o guacamole, coloque por cima as fatias de pepino e por fim as fatias de salmão fumado.
6. Finalize com o cebolinho picado, a pimenta rosa, flor de sal a gosto e regue com um fio de azeite.

Produtos utilizados



Sidra Bio

Vinagre de Sidra



Reserva

Azeite Virgem Extra

Veja também

Brunch *Rápido* *Fácil*

Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado

Brunch *Rápido* *Fácil*

Tostada com tomate e ovo frito

Brunch *Demorado* *Médio*

Waffles de legumes com tomate e abacate

Brunch *Médio* *Fácil*

Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão

Brunch *Médio* *Médio*

Espargos com salmão e ovo escalfado

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide