

Guacamole com Piri-Piri

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

Ingredientes

- 50ml de Gallo Azeite Virgem Extra Suave
- Q.b. de Gallo Piri-Piri Original
- 50g de tomate
- 300g de pêra abacate
- 20g de cebola roxa
- 5g de coentros
- 100ml de sumo de lima
- Q.b. de sal

Modo de preparação

1. Comece por retirar o miolo da pera abacate, e esmague para dentro de uma taça.
2. Acrescente a cebola e os coentros picados, o tomate em cubos, o azeite, o sumo de lima e umas gotas de piri-piri.
3. Envolva tudo bem e retifique os temperos.

Produtos utilizados



Suave
Azeite Virgem Extra



Original
Piri-Piri com Azeite

Veja também

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Tataki de atum com molho picante

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Vol au vents de cogumelos com balsâmico

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide