



Croque-monsieur au guacamole et saumon fumé



Categoria
Brunch



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Intermédiaire



Com quem?
À deux



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



1 colherée à soupe de
Gallo Vinaigre Cidre



2 colherées à soupe de
Gallo Huile d'Olive Vierge
Extra Réserve

- 2 avocats
- 1 oignon rouge
- 1 cuillère à café de ail haché
- 1 citron vert
- 4 tomates cerise
- 2 cuillerées à soupe de coriandre hachée
- Poivre noir, en quantité suffisante
- 2 tranches de pain noir
- 1/2 concombre
- 100g saumon fumé
- Ciboulette hachée, en quantité suffisante
- Poivre rose, en quantité suffisante
- Fleur de sel, en quantité suffisante

Mode de préparation

1

Pour faire du guacamole, peler les avocats et enlever le noyau. Placer la chair dans un petit saladier et l'écraser en purée.

2

Ajouter l'oignon, l'ail, la tomate cerise hachée, le jus de citron vert et la coriandre hachée.

3

Terminer avec du vinaigre et assaisonner avec du sel et du poivre noir à votre goût.

4

À l'aide d'un éplucheur, couper le concombre en tranches dans le sens de la longueur.

5

Tartiner les tranches de pain de guacamole, poser les tranches de concombre, puis les tranches de saumon fumé.

6

Terminer avec la ciboulette hachée, le poivre rose, la fleur de sel à votre goût et un filet d'huile d'olive.

Produtos utilizados



Cidre
Vinaigre Quotidiens



Réserve
Huile d'Olive Vierge 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide