



Guacamole com Gallo Vinagre Balsâmico



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena

- 200g de Pêra abacate
- 20g de Cebola roxa
- 50g Tomate xuxa
- Sal, a gosto
- Pimenta do reino, a gosto

Modo de preparação

1

Comece descascando o abacate e retirando o caroço do meio.

2

Em um liquidificador, coloque o abacate, o Gallo Vinagre Balsâmico de Modena e triture bem.

3

Coloque a mistura em uma taça e acrescente sal e pimenta do reino moída a gosto.

4

Acrescente a cebola e o tomate picados em cubos. Mexa bem até que todos os ingredientes estejam misturados.

5

Sirva com pequenas torradas ao lado. Bom apetite!

Produtos utilizados



Balsâmico de Modena

Vinagre Premium

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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide