



Puré de remolacha y castañas



Categoria
Sopas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
2 pessoas

Ingredientes



1 cucharada de Gallo
Aceite de Oliva Virgen Extra
Mi Primer Aceite de Oliva

- 1 castaña
- 1/2 remolachada
- 1/2 cebolla
- 1 patata

Modo de preparación

1

Lave las verduras y pélelas.

2

Córtelas y colóquelas en una cacerola, añadiendo agua hasta cubrirlas. Cocínelas hasta que estén blandas.

3

Retire del fuego y mezcle hasta obtener un puré suave. Agregue una cucharada de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Mi Primer Aceite de Oliva y vuelva a mezclar.

Produtos utilizados



Mi Primer Aceite de Oliva
Aceite de Oliva Virgen Extra

Vea também



Sopas



Médio



Fácil

Gaspacho de meloa e feta



Sopas



Médio



Fácil

Creme de legumes e frango com massinha

 Sopas  Médio  Fácil

Gaspacho alentejano com queijo atabafado

 Sopas  Rápido  Fácil

Puré de beterraba e castanha

 Sopas  Rápido  Fácil

Sopa Glória



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide