

Puré de remolacha y castañas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Sopas	Rapido	Fácil	Económico	Con la familia	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 preparação

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

Veja 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