



Sopa de aguacate con camarones



Categoría
Sopas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Medio



Com quem?
A dos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Bio

- 1 pepino
- 2 cebollinos
- 1 yogur griego
- 2 aguacates maduros
- Al gusto: albahaca
- 150g de camarones pelados hervidos
- 2 cucharas de jugo de limón
- Al gusto: flor de sal
- Al gusto: pimienta

Modo de preparación

1

Corte el pepino y reserve 2 cucharadas y una cucharada de cebollino.

2

Coloque el resto del pepino, cebollino, yogur, aguacates, albahaca y jugo de limón en un procesador de alimentos.

3

Añada 200 ml de agua y condimente con flor de sal y pimienta. Reduzca el puré.

4

Lleve al frío hasta que se sirva o añada unos cubitos de hielo y desmenuza.

5

Servir con el pepino reservado, camarones picados o enteros, hojas de albahaca, cebollinos y un poco de Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Bio.

6

Termine con pimienta.

Produtos utilizados



Bio

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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide