Guacamole com Gallo Vinagre Balsâmico

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Econômico	Com amigos	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 moida 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide