



# 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](http://www.galloportugal.com)

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide