



Endivias Rellenas de Gambas y Pasta de Tomate Crudo



Categoría

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rapido



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



3dl de Gallo Aceite de Oliva
Virgen Extra Clássico

- Para la pasta de tomate crudo:
- 200g de tomates (Ovalados, tipo Romano) de color rojo fuerte
- 50g cebollas
- 10g ajo
- 5g pimientos picantes
- Sal, al gusto
- Para las Endivias:
- 200g de endivias
- 300g de gambas cocidas
- 200g de guacamole (puré de aguacate)
- 50g de ensalada de rúcula

Modo de preparación

1

Para la salsa:

2

Cortar el tomate en cuartos y sacar la pulpa y las semillas.

3

Luego cortar en cubos pequeños y poner en una copa.

4

Añadir la cebolla, el ajo y los pimientos picantes bien picados.

5

A continuación, añadir el Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra y rectificar la sazón.

6

Para las endivias:

7

Separar las hojas de endivia, rellenar con la ensalada de rúcula, el guacamole, la salsa de tomate cruda y por último las gambas.

Produtos utilizados



Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide