



Sopa de abacate com camarão




Categoria
Sopas


Tempo de preparação
Médio


Dificuldade
Fácil


Custo
Médio


Com quem?
A dois


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 Q.b. de Gallo Azeite Bio
Sabor Frutado

- 1 pepino
- 2 cebolinhos
- 1 iogurte grego
- 2 abacates maduros
- Q.b. de manjeriço
- 150g de camarão cozido descascado
- 2 colheres de sopa de sumo de limão
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Corte o pepino aos cubos e reserve 2 colheres de sopa e uma colher de sopa de cebolinho.

2

Coloque num processador de comida o restante pepino, cebolinho, o iogurte, os abacates, o manjeriço e o sumo de limão.

3

Junte 200ml de água e tempere com flor de sal e pimenta. Reduza a puré.

4

Leve ao frio até servir ou adicione umas pedras de gelo e triture.

5

Sirva com o pepino reservado, o camarão picado ou inteiro, folhas de manjeriço, cebolinho e um fio de Gallo Azeite Bio Frutado.

6

Finalize com pimenta.

Produtos utilizados



Bio Sabor Frutado

Azeite Virgem 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