



# Tosta de abacate, queijo cottage e romã



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Seleccionar



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes

Q.b. de Azeite Gallo Bio Sabor Suave

Q.b. de Vinagre Gallo de Sidra Original

- 2 abacates
- 4 fatias de pão de centeio
- 2 romãs
- 100g de queijo cottage
- Q.b. de hortelã

## Modo de preparação

1

Abra o abacate ao meio, retire o caroço e com a ajuda de uma colher retire a polpa. Coloque numa taça, adicione o Vinagre de Sidra Original e esmague com a ajuda de um garfo.

2

Torre ligeiramente as fatias de pão, espalhe por cima a pasta de abacate, polvilhe com bagos de romã e queijo cottage.

3

Finalize com hortelã e um fio de Azeite Bio Sabor Suave.

## Produtos utilizados



Bio Sabor Suave  
Azeite Virgem Extra



Sidra Original  
Vinagre de Sidra

## 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