



# Camarão com guacamole



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes

Q.b. de Azeite Gallo  
Aromatizado Fumado

Q.b. de Vinagre Gallo Vinho  
Branco Chardonnay

Q.b. de Gallo Molho  
Picante Jalapeño

### Ingredientes para o camarão:

- 1000g de camarão
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de alho em pó
- 1 colher de sopa de paprika
- 50g de farinha
- 3 ovos
- 100g de panko
- Q.b. de pimenta

### Ingredientes para o guacamole:

- 3 abacates
- 2 colheres de sopa de cebola roxa picada
- 4 tomates cereja
- 2 colheres de sopa de coentros picados
- Q.b. de sal

## Modo de preparação

1

Descasque os camarões e deixe o rabo.

2

Coloque os camarões numa taça, tempere com sal, alho, paprika e pimenta.

3

Numa taça coloque a farinha, noutra o ovo batido e noutra o panko.

4

Aqueça azeite numa frigideira, passe os camarões pela farinha, ovo e em seguida pelo panko e frite em azeite.

5

Para o guacamole retire a polpa ao abacate, coloque numa taça, adicione a cebola picada, o tomate cereja, os coentros, o Azeite Gallo Aromatizado Fumado e o Vinagre Gallo Vinho Branco Chardonnay e tempere a gosto com sal e pimenta. Reserve.

6

Sirva os camarões com o guacamole e, se desejar, com Molho Picante Gallo Jalapenho.

## Produtos utilizados



*Fumado*  
Outros Produtos



*Vinho Branco Chardonnay*  
Vinagre de Vinho



*Molho Picante Jalapeño*

## 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)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide