



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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide