



Gofres vegetales con tomate y aguacate



Categoría
Brunch



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Médio



Custo
Medio



Com quem?
A dos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de
Oliva Extra Virgen Reserva

- 8 cucharadas de fécula de patata
- 800g de patata
- 200g de tomates cherry
- 2 aguacates
- 1 calabacín
- 2 zanahorias
- 1 diente de ajo
- Zumo de limón, al gusto
- Albahaca, al gusto
- Orégano, al gusto
- Flor de sal, al gusto
- Pimienta, al gusto

Modo de preparación

1

Pelar la patata y la zanahoria y rallarlas con un rallador manual, así como el calabacín.

2

Ponerlas en un colador y dejarlas escurrir. Si es necesario, colóquelas en un paño y exprímalas bien.

3

Coloque las verduras en un bol, añada el ajo machacado, la fécula de patata y sazone con sal, pimienta y orégano. Rocíe con el aceite de oliva Gallo Grande Escolha.

4

Calentar la gofrera, pincelar con aceite de oliva y verter la masa vegetal. Presione y cocine durante unos 5 minutos. Preste atención al tiempo de cocción de los gofres, que dependerá de la gofrera. Repite la operación hasta que te quedes sin masa.

5

Cortar los aguacates por la mitad, retirar el hueso y, con la ayuda de una cuchara, pelar la piel, rociar con zumo de limón y cortar el aguacate en rodajas. Corta los tomates en mitades y ponlo todo en una ensaladera.

6

Sazonar al gusto con sal, pimienta, hierbas, Aceite de Oliva Gallo Reserva y unas gotas de vinagre.

7

Sirva los gofres intercalados con la ensalada y rocíe con un poco de aceite de oliva Gallo Reserva,

Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

Brunch Rápido Fácil

Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado

Brunch Rápido Fácil

Tostada com tomate e ovo frito

Brunch Demorado Médio

Waffles de legumes com tomate e abacate

Brunch Médio Fácil

Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão

Brunch Médio Médio

Espargos com salmão e ovo escalfado



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide