



Ovos recheados com guacamole e bacon



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

2 pessoas

Ingredientes



A gosto: Gallo Piri-piri Original



A gosto: Gallo Vinagre de Vinho Tinto

- 2 ovos
- 1 abacate
- 1/2 colher de sopa de cebola roxa picada
- 3 tomates cereja picados
- 50g de bacon aos pedaços
- Pimenta, a gosto
- Sal, a gosto

Modo de preparação

1

Coza os ovos durante 8 minutos em água ferver. Escorra e deixe que arrefeçam.

2

Abra o abacate ao meio, retire o caroço e a polpa. Coloque a polpa numa taça.

3

Junte a cebola bem picada, 3 tomates cereja picados, coentros, sal e pimenta a gosto.

4

Finalize com o Gallo Vinagre Vinho Tinto e o Gallo Piri-piri Original a gosto.

5

De seguida, descasque os ovos, corte os ao meio e retire as gemas para dentro da taça do guacamole. Misture bem.

6

Recheie as claras com a mistura de gema e guacamole.

7

Cozinhe o bacon numa frigideira antiaderente até dourado.

8

Termine decorando as metades de ovo com um quarto de tomate cereja, bacon e coentros.

Produtos utilizados



Original
Piri-Piri com Azeite



Vinho Tinto
Vinagre de Vinho

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide