



Tosta com guacamole e salmão fumado




Categoria
Brunch


Tempo de preparação
Rápido


Dificuldade
Fácil


Custo
Médio


Com quem?
A dois


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 1 colher de sopa de Gallo
Vinagre de Sidra Bio

 2 colheres de sopa de
Gallo Azeite Virgem Extra
Reserva

- 2 abacates
- 1 colher de sopa de cebola roxa
- 1 colher de chá de alho picado
- 1 lima
- 4 tomates cereja
- 2 colheres de sopa de coentros picados
- Pimenta preta q.b.
- 2 fatias de pão escuro
- 1/2 pepino
- 100gr de salmão fumado
- Cebolinho picado q.b.
- Pimenta rosa q.b.
- Flor de sal q.b.

Modo de preparação

1

Para fazer o guacamole, retire a casca e o caroço aos abacates. Coloque numa taça e desfaça com a ajuda de um garfo.

2

Adicione a cebola, o alho, o tomate cereja picado, o sumo de lima e os coentros picados.

3

Termine com o vinagre e tempere a gosto com sal e pimenta.

4

Com a ajuda de um descascador de legumes, corte o pepino em fatias na longitudinal.

5

Barre as fatias de pão com o guacamole, coloque por cima as fatias de pepino e por fim as fatias de salmão fumado.

6

Finalize com o cebolinho picado, a pimenta rosa, flor de sal a gosto e regue com um fio de azeite.

Produtos utilizados



Sidra Bio
Vinagre de Sidra



Reserva
Azeite Virgem 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