Vasitos de crema de tomate

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Médio	Fácil	Medio	Con amigos	2 pessoas

Ingredientes

Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgin Reserva

- 1/3kg de tomate maduro
- 0,5 pimiento rojo
- 1 dente de ajo
- 1/3 cebolla morada
- 2 Camarones
- Albahaca, al gusto
- Panko, al gusto
- Ajo en polvo, al gusto
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto

Modo de preparación

1. Coloque en una bandeja para hornear los tomates en cuartos, los pimientos en tiras y sin semillas, las cebollas en medias lunas y los ajos sin piel.
2. Sazone con sal, pimienta, albahaca y rocíe con Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Reserva. Lleve al horno precalentado a 190ºC durante 30 minutos.
3. Después de los 30 minutos, coloque las verduras en una licuadora y bata bien hasta obtener una crema. Puede agregar un poco más de agua si es necesario. Reserve.
4. Pele los camarones dejando la cola. Coloque en un bol, sazone con sal, pimienta, ajo en polvo y un hilo de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Reserva, mezcle.
5. Sirva la crema en vasos con las brochetas de camarón. Para terminar, rocíe con Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Reserva.

Produtos utilizados

Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide