



Gachas de arroz con huevo cocinadas con aceite de oliva

Categoría
Vegetariano

Tempo de preparação
Rapido

Dificuldade
Fácil

Custo
Económico

Com quem?
Con la familia

Nº de pessoas
2 pessoas

Ingredientes

3-4 gotas de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Mi Primer Aceite de Oliva

- 1 bol pequeño de gachas de arroz
- 1 huevo
- Sal, al gusto

Modo de preparação

1

Prepare los ingredientes, mezcle el huevo con la mezcla de huevos.

2

Vierta las gachas de arroz en una olla pequeña de leche y hiérvulas. Vierta 3-4 gotas de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Mi Primer Aceite de Oliva en las gachas y hiérvulas.

3

Agregue la mezcla de huevo, rodee y mezcle con los palillos mientras hierve, haciendo que la papilla de arroz, el huevo y el aceite de oliva se mezclen completamente con cada uno; agregue un poco de sal como condimento.

4

Una vez cocida la papilla, enfríela un poco y alimente a su bebé. A su bebé le encantará esta deliciosa y saludable papilla.

Produtos utilizados



Mi Primer Aceite de Oliva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

∅ Vegetariano ☺ Médio ☺ Fácil

Couscous de verão com feta e limão

∅ Vegetariano ☺ Rápido ☺ Fácil

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

∅ Vegetariano ☺ Médio ☺ Fácil

Pizza de cogumelos e trufas

∅ Vegetariano ☺ Médio ☺ Fácil

Tofu picante com alga nori

∅ Vegetariano ☺ Médio ☺ Fácil

Falafel



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide