



# Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado



Categoria  
Brunch



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Médio



Com quem?  
A dois



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

Q.b. de Gallo Molho  
Picante Jalapeño

- 4 fatias de bacon
- 2 abacates
- 1 limão
- 4 ovos
- 1 colher de sopa de vinagre Gallo
- 100g de tomate cereja
- 4 croissants
- 50g de rúcula
- Q.b. de cebolinho
- Q.b. de pimento

## Modo de preparação

1

Numa frigideira anti aderente frite o bacon até dourado.

2

Abra os abacates ao meio, retire o caroço com a ajuda de uma faca e com uma colher retire a polpa da casca. Regue com sumo de limão e corte em fatias. Reserve.

3

Para o ovo escalfado, aqueça num tacho água com o vinagre. Quando estiver a formar borbulhas abra um ovo para dentro da água e vá juntando a clara de forma a escalfar o ovo. Repita o processo com os restantes ovos.

4

Abra os croissants, coloque uma fatia de bacon, em seguida a metade do abacate, rúcula, tomate cereja em quartos, o ovo e cebolinho.

5

Termine com o Molho Jalapeño a gosto e pimenta.

## Produtos utilizados



Molho Picante Jalapeño

Veja também

---

 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*

---

 Brunch  Rápido  Médio

*Espargos com ovos quentes e bacon*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide