



Camarão com guacamole

Categoria
Entradas e Petiscos

Tempo de preparação
Médio

Dificuldade
Fácil

Custo
"

Com quem?
Com amigos

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Azeite Gallo Aromatizado Vinho Branco Chardonnay
Q.b. de Vinagre Gallo Molho Picante Jalapeño
Q.b. de Azeite Gallo Aromatizado de Limão

- Ingredientes para o camarão:

- 1000g de camarão
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de alho em pó
- 1 colher de sopa de paprika
- 50g de farinha
- 3 ovos
- 100g de panko
- Q.b. de pimenta

- Ingredientes para o guacamole:

- 3 abacates
- 2 colheres de sopa de cebola roxa picada
- 4 tomates cereja
- 2 colheres de sopa de coentros picados
- Q.b. de sal

Modo de preparação

1

Descasque os camarões e deixe o rabo.

2

Coloque os camarões numa taça, tempere com sal, alho, paprika e pimenta.

3

Numa taça coloque a farinha, noutra o ovo batido e noutra o panko.

4

Aqueça azeite numa frigideira, passe os camarões pela farinha, ovo e em seguida pelo panko e frite em azeite.

5

Para o guacamole retire a polpa ao abacate, coloque numa taça, adicione a cebola picada, o tomate cereja, os coentros, o Azeite Gallo Aromatizado de Limão e o Vinagre Gallo Vinho Branco Chardonnay e tempere a gosto com sal e pimenta. Reserve.

6

Sirva os camarões com o guacamole e, se desejar, com Molho Picante Gallo Jalapeno.

Produtos utilizados



Vinho Branco Chardonnay Molho Picante Jalapeño
Vinagre de Vinho



Limão
Outros Produtos

Veja também

🔗 Entradas e Petiscos ⏰ Rápido 🍽️ Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

🔗 Entradas e Petiscos ⏰ Médio 🍽️ Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

🔗 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide