



## Salada de camarão e abacate



Categoria  
Saladas



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
"



Com quem?  
Seleccionar



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes



Q.b. de Azeite Gallo  
Aromatizado Manjeriçã



Q.b. de Azeite Gallo  
Reserva



Q.b. de Vinagre Gallo Vinho  
Tinto

- 300g de camarões cozidos
- 2 colheres de sopa de alho picado
- 1 malagueta vermelha picada
- 2 abacates
- 1 embalagem de rúcula
- 1 cebola roxa
- 50g de amêndoas laminadas torradas
- Q.b. de pimenta preta

### Modo de preparação

1

Descasque os camarões e deixe o rabo. Aqueça o azeite Gallo Reserva numa frigideira, adicione o alho picado e a malagueta.

2

Junte os camarões e cozinhe até dourados.

3

Corte o abacate ao meio, retire o caroço com a ajuda de uma faca e com uma colher retire a polpa. Corte em fatias e regue com um pouco de Vinagre de Vinho Tinto Gallo.

4

Coloque a rúcula numa saladeira e por cima disponha os camarões, as fatias de abacate, a cebola roxa picada e as amêndoas torradas.

5

Polvilhe com folhas de manjeriçã e tempere com o Azeite Gallo Aromatizado Manjeriçã e Vinagre de Vinho Tinto Gallo, e pimenta preta. Sirva de imediato.

### Produtos utilizados



Manjeriçã  
Outros Produtos



Reserva  
Azeite Virgem Extra



Vinho Tinto  
Vinagre de Vinho

Veja também

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Salada de espargos assados com tomate, pinhões e burrata*

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Burrito bowl com batata doce*

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Salada niçoise com alcachofras*

---

 Saladas  Rápido  Fácil

*Salada de grão com bacalhau*

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Salada de inverno*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide