# Ensalada de Verano

| Categoria | Tempo de preparação | Dificuldade | Custo | Com quem? | Nº de pessoas |
|---|---|---|---|---|---|
| Saladas | Médio | Médio | Medio | Con amigos | 4 pessoas |

## Ingredientes

- 100ml de Gallo Subtil
- 1 masa de hojaldre
- 200g de aguacate
- 250g de mezcla de lechugas
- 125g de manzana verde
- 100g de mango
- 100g de tomate

## Modo de preparación

1. Aplique en un molde de acero inoxidable o de pirex el Gallo Aceite de Oliva.
2. Coloque el rollo de masa de hojaldre en una bandeja de horno y hornee en un horno precalentado a 220ºC hasta que tenga el color deseado (de 20 a 30 minutos).
3. Cuando la masa esté lista, desmolde y deje que se enfríe.
4. Corte y envuelva todos los ingredientes, el aguacate, la mezcla de lechugas, la manzana, el mango y el tomate.
5. Coloque la mezcla de ingredientes dentro de la masa y cuando esté fría sazone con el Gallo Aceite de Oliva.

## Produtos utilizados

*Subtil*

Aceite de Oliva

*Mais receitas em*

*www.galloportugal.com*

*© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide*