



## Tosta de Guacamole e Miolo de Gambão Salteado



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Gambão 20/40 Pescanova
- 4 fatias de pão sem glúten
- 2 abacates
- 1 lima (sumo)
- ½ cebola roxa
- Azeite q.b.
- Flor de sal q.b.
- Alho em pó q.b.
- Coentros q.b.

### Preparação

1. Torre as fatias de pão ligeiramente na torradeira. Regue-as com um fio de azeite e uma pitada de flor de sal e reserve.
2. Tempere o gambão com alho em pó a gosto. Numa frigideira com um fio de azeite salteie-o até estar bem corado de ambos os lados. Retire e reserve.
3. Numa taça triture o abacate com a ajuda de um garfo. Regue com sumo de lima e adicione a cebola e os coentros picados a gosto. Misture muito bem. Faça uma camada com este preparado sobre as torradas que preparou e finalize-as com 3 gambões.

## Produtos Associados



### **Miolo de Gambão 20/40**

200 g