



# Tosta de Guacamole e Miolo de Gambão Salteado



## 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.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de  
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

## 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 coma ajuda de um garfo. Regue como sumo de lima e adicione a cebola e os coentros picados a gosto. Misture muito bem. Faça uma camada com este preparado sobre a torradas que preparou e finalize-as com 3 gambões.

## Produtos Associados

---



**Miolo de  
Gambão (20/40)**

Embalagem: **200 g**