



Salada mexicana



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

1 colher de sopa de Gallo Piri-Piri Original

3 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

2 colheres de sopa de Gallo Vinagre de Vinho Tinto

- 300gr de milho doce cozido
- 200gr de feijão preto cozido
- 250gr de tomate chucha mini
- 200gr de mini pimentos coloridos
- 4 colheres de sopa de cebola roxa
- 2 colheres de sopa de Jalapeños
- 1/2 de molho de coentros picados
- 1 embalagem de chips de tortilha
- 1 colher de sopa de flor de sal

Modo de Preparação

1

Escorra bem o milho e o feijão, passe por água e coloque numa saladeira.

2

Corte o tomate em rodela e acrescente à saladeira.

3

Pique os pimentos e adicione à saladeira assim como a cebola, os jalapeños e metade dos coentros picados.

4

Tempere a salada com a flor de sal, a Pimenta com Azeite Gallo, o Azeite, e o Vinagre. Envolve bem.

5

Finalize com os restantes coentros e sirva com as chips de tortilha.

Produtos utilizados



Original
Piri-Piri com Azeite



Reserva
Azeite Virgem Extra



Vinho Tinto
Vinagre de Vinho

Veja também

 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 camarão e abacate

 Saladas  Médio  Fácil

Salada de inverno



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide