



Salada Mexicana

Categoria
Receitas com Toque de Pimenta

Tempo de preparação
Rápido

Dificuldade
Fácil

Custo
Econômico

Com quem?
Com a família

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

1 colher de sopa de Pimenta À Base de Azeite Gallo Original

3 colheres de sopa de Gallo Azeite Extra Virgem 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 pimentões coloridos
- 4 colheres de sopa de cebola roxa
- 2 colheres de sopa de Jalapeños
- 1/2 de molho de coentros picados
- 1 embalagem de tortilhas
- 1 colher de sopa de flor de sal

Modo de preparo

1

Escorra bem o milho e o feijão, lave-os com água e coloque-os numa saladeira.

2

Corte o tomate em rodelas e acrescente à saladeira.

3

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

4

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



Dica Gallo

Se desejar ainda mais picância, experimente a Pimenta com Azeite Gallo Extra Forte!



5

Finalize com os coentros restantes e sirva com as tortilhas.

Produtos utilizados



Pimenta À Base de Azeite

Gallo Original

Pimenta À Base de Azeite



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem



Vinho Tinto

Vinagre

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 camarão e abacate



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide