



Burrito bowl com batata doce



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Azeite Gallo
Reserva

Q.b. de Gallo Molho
Picante Jalapeño

- 2 batatas doce médias laranja
- 2 cebolas roxas
- 1 pimento amarelo
- 1 pimento vermelho
- 1 lata grande de milho
- 1 lata pequena de feijão preto
- 2 tomates rama
- 1 chalota
- 1 dente de alho
- 1 alface pequena
- 2 limas
- Q.b. de sal
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 190°C.

2

Corte as batatas aos gomos. Coloque num tabuleiro de forno, assim como a cebola em meias luas e os pimentos em tiras.

3

Tempere com sal, pimenta, tomilho e regue com azeite. Leve ao forno por cerca de 25 minutos.

4

Escorra o milho, aqueça azeite numa frigideira e salteie o milho durante alguns minutos. Tempere com sal, pimenta e coentros picados. Reserve.

5

Escorra o feijão e reserve.

6

Pique o tomate rama, coloque numa taça e adicione a chalota e o dente de alho picados. Tempere com sal, pimenta, azeite, vinagre e coentros.

7

Corte a alface em tiras finas e divida por 4 taças e em seguida disponha todos os ingredientes por cima: batata, pimentos, cebola, milho, tomate, feijão e finalize com sumo de lima, coentros e molho jalapeno a gosto.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra



Molho Picante Jalapeño

Veja também

 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

 Saladas  Médio  Fácil

Salada de espinafres e beterraba



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide