# Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

| Categoria | Tempo de preparação | Dificuldade | Custo | Com quem? | Nº de pessoas |
|---|---|---|---|---|---|
| Carne | Médio | Fácil | " | Com amigos | 4 pessoas |

## Ingredientes

- Q.b. de Vinagre Gallo de Vinho Tinto Cabernet Sauvignon
- 200g de arroz vermelho
- 2 entrecôtes
- 2 embalagens de mix de folhas verdes
- 1 cenoura
- 100g de tomate cereja em metades
- 0,5 manga aos cubos
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de hortelã
- Q.b. de coentros
- 0,50 colher de chá de mostarda de grão
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de azeite Gallo

## Modo de preparação

1. Comece por cozinhar o arroz conforme as instruções da embalagem.
2. Em seguida aqueça uma frigideira antiaderente untada com azeite. Cozinhe a carne durante três minutos de cada lado, retire da frigideira, coloque numa tábua e polvilhe com flor de sal, deixe descansar durante 5 minutos antes de cortar.
3. Numa saladeira, misture as folhas verdes, com a cenoura ralada, o tomate cereja, a manga e as ervas. Junte o arroz e reserve.
4. Num frasco misture a mostarda com o azeite Gallo, o vinagre Cabernet Sauvignon e um pouco de sal e pimenta. Agite bem e regue sobre a salada.
5. Sirva a salada com a carne fatiada.

## Produtos utilizados

*Vinho Tinto Cabernet Sauvignon*

Vinagre de Vinho

*Veja também*

Carne Rápido Fácil

*Pizza de presunto com rúcula*

Carne Médio Fácil

*Espetadas de frango com molho de amendoim*

Carne Demorado Fácil

*Perna de cabrito em crosta de ervas*

Carne Demorado Fácil

*Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos*

Carne Médio Fácil

*Moelas*

GALLO

*Mais receitas em*

*www.galloportugal.com*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide