



# Ensalada de Verduras Crujientes con Aceite de Hierbas



Categoría  
Saladas



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Médio



Custo  
Medio



Com quem?  
Con amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de  
Oliva Extra Virgen Clásico

- 200g de col morada
- 100g de col blanca
- 1 zanahoria
- 200g de quinoa cocida
- Sal, al gusto
- 1 guindilla (malagueta)
- Perejil, al gusto
- Cilantro, al gusto
- 1 diente de ajo
- 100g de anacardos tostados

## Modo de preparación

1

Corte las coles en finas tiras, la zanahoria en palitos delgados y la cebolla en medias lunas finas. Coloque todo en un bol para ensaladas.

2

Añada la quinoa, los guisantes escaldados, la guindilla finamente picada y las hojas de cilantro y perejil.

3

Coloque en un procesador de alimentos hierbas al gusto, el ajo y la guindilla restante.

4

Añada aproximadamente 50 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra Gallo y triture.

5

Riegue la ensalada con esta salsa y mezcle bien.

6

Espolvoree con los anacardos tostados picados.

*Produtos utilizados*



*Clássico*

Aceite de Oliva Virgen Extra



*Mais receitas em*

*[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)*

*© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide*