



Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
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

Num 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide