



Quinoa con pollo, aceitunas, pimientos asados y calabacines



Categoría
Saladas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Medio



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de
Oliva Extra Virgen Clásico

- 200g de quinoa
- 300g de pollo asado desmenuzado
- 100g de pimientos rojos asados
- 4 cucharadas de aceitunas negras en rodajas
- 1 calabacín en dados
- Hojas de menta, al gusto
- Cilantro picado, al gusto
- Pimienta, al gusto
- Flor de sal, al gusto

Modo de preparación

1

Empieza cociendo la quinoa siguiendo las instrucciones del paquete.

2

Poner en un bol la quinoa cocida, el pollo desmenuzado, los pimientos cortados en rodajas, las aceitunas y el calabacín.

3

Añadir las hojas de menta, el cilantro y sazonar con pimienta, flor de sal y Aceite de Oliva Virgen Extra Clásico Gallo.

4

Enfriar hasta el momento de servir.

Produtos utilizados



Clásico

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide