Ensalada de Verduras Crujientes con Aceite de Hierbas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Saladas	Médio	Médio	Medio	Con amigos	4 pessoas

Ingredientes

- Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Clássico
- 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide