



Ensalada fresca de frutos rojos



Categoría

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



1 dl Vinagre Gallo Vino Tinto

- 300 gr Fresas
- 100 gr Frambuesas frescas
- 50 gr Arándanos
- 100 gr Azúcar
- Menta

Modo de preparación

1

Lave las fresas y quite el rabillo.

2

Corte en cuartos y ponga en una ensaladera.

3

Añada las frambuesas y los arándanos.

4

Espolvoree con azúcar y el vinagre Gallo Vino Tinto.

5

Remueva y deje macerar durante 1 h en el frío.

6

Sirva con crema chantillí y hierbabuena picada.

Produtos utilizados



Vino Tinto

Vinagres Diário



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide