



# Salada mexicana



Categoria  
Saladas



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
"



Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

1 colher de sopa de Gallo Piri-Piri Original

3 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

2 colheres de sopa de Gallo Vinagre de Vinho Tinto

- 300gr de milho doce cozido
- 200gr de feijão preto cozido
- 250gr de tomate chucha mini
- 200gr de mini pimentos coloridos
- 4 colheres de sopa de cebola roxa
- 2 colheres de sopa de Jalapeños
- 1/2 de molho de coentros picados
- 1 embalagem de chips de tortilha
- 1 colher de sopa de flor de sal

## Modo de Preparação

1

Escorra bem o milho e o feijão, passe por água e coloque numa saladeira.

2

Corte o tomate em rodelas e acrescente à saladeira.

3

Pique os pimentos e adicione à saladeira assim como a cebola, os jalapeños e metade dos coentros picados.

4

Tempere a salada com a flor de sal, a Pimenta com Azeite Gallo, o Azeite, e o Vinagre. Envolva bem.

5

Finalize com os restantes coentros e sirva com as chips de tortilha.

## Produtos utilizados



Original

Piri-Piri com Azeite



Reserva

Azeite Virgem Extra



Vinho Tinto

Vinagre de Vinho

*Veja também*

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Salada de espargos assados com tomate, pinhões e burrata*

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Burrito bowl com batata doce*

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Salada niçoise com alcachofras*

---

 Saladas  Rápido  Fácil

*Salada de grão com bacalhau*

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Salada de camarão e abacate*

---



*Mais receitas em*

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide