



## 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 rodela 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. Envolve 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