



Burrito bowl com batata doce



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Azeite Gallo
Reserva



Q.b. de Gallo Molho
Picante Jalapeño

- 2 batatas doce médias laranja
- 2 cebolas roxas
- 1 pimento amarelo
- 1 pimento vermelho
- 1 lata grande de milho
- 1 lata pequena de feijão preto
- 2 tomates rama
- 1 chalota
- 1 dente de alho
- 1 alface pequena
- 2 limas
- Q.b. de sal
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 190°C.

2

Corte as batatas aos gomos. Coloque num tabuleiro de forno, assim como a cebola em meias luas e os pimentos em tiras.

3

Tempere com sal, pimenta, tomilho e regue com azeite. Leve ao forno por cerca de 25 minutos.

4

Escorra o milho, aqueça azeite numa frigideira e salteie o milho durante alguns minutos. Tempere com sal, pimenta e coentros picados. Reserve.

5

Escorra o feijão e reserve.

6

Pique o tomate rama, coloque numa taça e adicione a chalota e o dente de alho picados. Tempere com sal, pimenta, azeite, vinagre e coentros.

7

Corte a alface em tiras finas e divida por 4 taças e em seguida disponha todos os ingredientes por cima: batata, pimentos, cebola, milho, tomate, feijão e finalize com sumo de lima, coentros e molho jalapeno a gosto.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra



Molho Picante Jalapeño

Veja também

 [Saladas](#)  [Médio](#)  [Fácil](#)

Salada de espargos assados com tomate, pinhões e burrata

 [Saladas](#)  [Médio](#)  [Fácil](#)

Salada niçoise com alcachofras

 [Saladas](#)  [Rápido](#)  [Fácil](#)

Salada de grão com bacalhau

 [Saladas](#)  [Médio](#)  [Fácil](#)

Salada de camarão e abacate

 [Saladas](#)  [Médio](#)  [Fácil](#)

Salada de inverno



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide