Quinoa con pollo, aceitunas, pimientos asados y calabacines

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Saladas	Médio	Fácil	Medio	Con la familia	4 pessoas

Ingredientes

Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Clássico

- 200g de quinoa
- 300g de pollo asado desmenuzado
- 100g de pimientos rojos asados
- 4 cucharadas de aceitunas negras en rodajas
- 1 calabacín en dados
- Hojas de menta, al gusto
- Cilantro picado, al gusto
- Pimienta, al gusto
- Flor de sal, al gusto

Modo de preparación

1. Empieza cociendo la quinoa siguiendo las instrucciones del paquete.
2. Poner en un bol la quinoa cocida, el pollo desmenuzado, los pimientos cortados en rodajas, las aceitunas y el calabacín.
3. Añadir las hojas de menta, el cilantro y sazonar con pimienta, flor de sal y Aceite de Oliva Virgen Extra Clásico Gallo.
4. Enfriar hasta el momento de servir.

Produtos utilizados

Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide