

# SALADA MEXICANA (CHILLUANA)

## INGREDIENTES

### SALADA:

Salada: 1 maço de alface americana  
azeitonas sem caroço inteiras a gosto  
500 g de presunto inteiro  
500 g de provolone inteiro  
2 pimentas jalapeño  
3 tomates italianos  
1 abacate pequeno (pré-maduro)

### MOLHO:

Molho: 1 dente de alho pequeno  
pimenta-do-reino a gosto  
sal a gosto  
molho de pimenta-vermelha a gosto (pode substituir por tabasco)  
suco de 2 limões  
3 colheres de sopa cheias de maionese

## MODO DE PREPARO

### SALADA:

Salada: Corte a alface em tiras.  
Corte o presunto, o provolone, a pimenta jalapeño, os tomates e o abacate em cubos pequenos (para que não fiquem indigestos).  
Mantenha as azeitonas inteiras.  
Coloque tudo em uma saladeira e reserve.

### MOLHO:

Molho: Soque o dente de alho junto com o sal e a pimenta-do-reino.  
Em um refratário pequeno, coloque o alho socado, a maionese e o suco dos limões (nesta ordem para que não talhe), misture bem.  
Junte a pimenta-vermelha (ou tabasco) a gosto.

Tempere a salada reservada.

Leve à geladeira destampado por 15 minutos, para que os temperos se assentem.

Dica: se achar indigesto comer a pimenta jalapeño crua, salteie em uma frigideira funda com 2 colheres de azeite.

Embora não faça parte da receita original, inclua salvia, oregano, manjerição, endro e tomilho em pequenas porções na hora de socar o alho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28416-salada-mexicana-chilluana.html>