

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, manjeriço, endro e tomilho em pequenas porções na hora de socar o alho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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