

SALADA 5 CAMADAS

INGREDIENTES

1 repolho branco
3 cenouras
1 e 1/2 calabresa (colocar no congelador)
1 pedaço de bacon de cerca de 150 g
1 fio de azeite
1 lata de creme de leite
1 vidro de maionese
4 colheres de mostarda
4 colheres de catchup
2 dentes alho
1 maço de alface crespa
1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Ralar o repolho, cenoura e cortar em tiras o alface crespa. Reserve

Ralar a calabresa congelada e cortar o bacon em cubinhos

Em uma frigideira coloque o fio de azeite e frite a calabresa ralada junto com bacon cortado em cubinhos.

Quando estiver no ponto, desligue o fogo retire esta mistura e reserve.

Deixar o óleo desta mistura na frigideira

Espremer o alho e fritar no óleo da mistura anterior, acrescente a lata de creme de leite as 4 colheres de catchup, 4 colheres de mostarda, mexe bem por 2 minutos.

Desligue o fogo

Espere esfriar e acrescente o vidro de maionese, mexe bem e reserve.

Montagem das camadas

Em um refratário de vidro coloque primeiro o repolho, cenoura ralada, calabresa frita + bacon frito, molho, alface crespa cortada em tirinhas, por último acrescente batata palha.

Sirva.

Ótima entrada para churrasco.