

Tipo de receita: Saladas
Método utilizado: Tradicional
Número pessoas: à escolha
Fonte: La Casita Verde

Salada chinesa

Ingredientes

Alface
Camarões cozidos pequenos
Tiras fininhas de fiambre
Rebentos de soja
Tomatinhos Cherry

Tempero:
100 ml de óleo de girassol
100 ml de vinagre de vinho branco
1 colherzinha de sal
2 colheres de sopa de açúcar



Preparação

Cortar a alface em tiras e colocá-la dentro da saladeira onde se vai servir a salada.
Juntar o fiambre cortado à tirinhas, os camarões cozidos, os rebentos de soja e os tomatinhos cherry cortados ao meio.
Preparar o tempero misturando todos os ingredientes numa tacinha, ou na Bimby durante uns segundos em velocidade 5 e regar com ele a salada.



La Casita Verde
Tu Cocina Divertida...

<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)