Salada de verão

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
00:15

Ingredientes

SALADA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Folhas de alface crespa (rasgadas)	2 pés médios	270 g
Bacon (em fatias)	20 fatias pequenas	220 g
Folhas de alface roxa (rasgadas)	1 maço	135 g
Cebola roxa (fatiada)	1 unidade grande	200 g

CROUTONS

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Pão francês (amanhecido, cortado em cubos médios (1 cm))	2 unidades	100 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml

MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Maionese	1 xícara (chá)	200 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Catchup	1 colher (sopa)	17 g
Mostarda escura	1 colher (sopa)	17 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	Meia colher (chá)	2,5 g
Páprica doce	1 colher (chá)	3 g
Orégano desidratado	4 colheres (chá)	2 g
Pimenta-do-reino preta (moída)	4 pitadas	0,8 g
Pimenta caiena (em pó)	2 pitadas	0,8 g
Sal	2 pitadas	0,8 g

Modo de Preparo

1. Em uma saladeira, disponha as folhas de alface crespa, as folhas de alface roxa e a cebola, e misture cuidadosamente. Cubra e reserve na geladeira até a hora de servir.

2. Em uma frigideira grande, coloque o bacon e leve ao fogo alto para aquecer, frite-o em sua própria gordura por 5 minutos, ou até dourar. Retire do fogo, escorra e reserve.

3. Prepare os croutons: em uma GN, distribua os cubos de pão, regue com o Azeite TERRANO® e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 5 minutos, ou até dourarem. Retire do forno e reserve para esfriar.

4. Prepare o molho: em um bowl pequeno, coloque a maionese, o catchup, a mostarda, o Tempero SAZÓN® Profissional, a páprica, o orégano, a pimenta-do-reino, a pimenta caiena e o sal, e, com o auxílio de um batedor de arame (“fouet”), misture por 1 minuto, ou até que fique homogêneo. Cubra com filme-plástico e reserve na geladeira até a hora de servir.

5. Monte a salada: sobre a salada reservada distribua o bacon, os croutons e regue com o molho. Sirva em seguida.