



Ocasões Especiais Natal

## Salada em Coroa de Natal Vegetariana com Falafel

🕒 20 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 2 doses

### Ingredientes

- 1 embalagem de Falafel GARDEN GOURMET®
- 100 g de folhas de alface variadas (iceberg, roxa..)
- 75 g de bagas de romã ou meia romã
- 4 figos frescos
- 5 tâmaras
- 30 g de miolo de noz pecan inteiras
- 2 c. de sopa de arandos secos
- 1 cebola roxa pequena
- 6 c. de sopa de azeite
- 2 c. de sopa de xarope de romã
- 1 1 c. de sopa de vinagre balsâmico
- sal q.b.
- pimenta q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	963,8 kcal	48%*
<b>Proteínas</b>	13,2 g	26%*
<b>Lípidos</b>	56,5 g	81%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	96,2 g	37%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Corta as tâmaras em pedaços, os figos em fatias e pica grosseiramente as nozes. Prepara os arandos e as bagas da romã.
- 2 Para preparar o molho: Pica a cebola o mais finamente possível e mistura com o azeite, o xarope de romã e o vinagre balsâmico usando um batedor/vara de arames até tudo ficar bem incorporado. Adiciona sal e pimenta a gosto.

- 3 Certifica-te de que depois de lavada a alface está seca usando um escorredor de salada e arranja a alface como uma coroa num prato redondo, grande e bonito.
- 4 Distribui os figos, as tâmaras, as bagas de romã, as nozes e os arandos pela coroa de salada.
- 5 Antes de servir, prepara o Falafel GARDEN GOURMET® de acordo com as instruções na embalagem e até que fiquem com uma textura crocante e cor acastanhada. Distribuir pela salada. Rega a salada com o molho e serve o resto separadamente.