



Pratos Principais Saladas

## Salada de Batata, Bacon e Agriões

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

1 kg de batatas  
200 g de bacon em pedaços  
100 g de folhas de agriões  
1 c. de sobremesa de mostarda de grão  
2 c. de sopa de vinagre de vinho tinto  
8 c. de sopa de azeite  
sal e pimenta q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	641,9 kcal	32%*
<b>Proteínas</b>	14,7 g	29%*
<b>Lípidos</b>	42,4 g	61%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	48,8 g	19%*

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

### Preparação

- 1 Corte as batatas ao meio, passe por água e coza-as por cerca de 15 minutos em água a ferver temperada com sal. Enquanto as batatas cozem, frite o bacon numa frigideira antiaderente em lume alto de forma a que este fique tostado. Escorra para um papel absorvente.
- 2 Numa taça misture a mostarda com o vinagre, misture, tempere com um pouco de sal e pimenta e em seguida adicione o azeite em fio, mexendo sem parar.
- 3 Escorra as batatas, coloque numa travessa ou saladeira, adicione os agriões, o bacon, verta por cima o molho, envolva bem e sirva de imediato.