



Pratos Principais

Saladas

## Salada de Frango Grelhado, Quinoa e Laranja

🕒 20 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂️ 4 doses

## Ingredientes

### PARA A SALADA:

4 bifes de frango pequenos

2 laranjas

1 manga grande

1/2 chávena de quinoa branca e vermelha

1 embalagem de rúcula

nozes q.b.

Fitness Granola NESTLÉ de Arandos e Sementes de Abóbora q.b.

sumo de 1 limão

sal e pimenta q.b.

### PARA O MOLHO VINAGRETE:

1 c. de sopa de mostarda

2 c. de sopa de vinagre vinho

1/2 chávena de azeite

sal e pimenta q.b.

## Informação nutricional

<b>Energia</b>	402,9 kcal	20%*
<b>Proteínas</b>	25,0 g	50%*
<b>Lípidos</b>	20,1 g	29%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	33,5 g	13%*

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

## Preparação

- 1 Comece por temperar os bifes de frango com sumo de limão, sal e pimenta.
- 2 Depois grelhe os mesmos numa chapa. Quando estiverem prontos, retire e corte em pedaços mais pequenos. Reserve.
- 3 Coza a quinoa no dobro da água temperada com sal e reserve.
- 4 Retire a casca às laranjas e corte em rodela e depois as rodela em quartos. Descasque a manga e corte em pedaços.
- 5 Num prato disponha a rúcula, o frago e a quinoa. Tempere com o molho vinagrete.
- 6 Depois disponha sobre a salada as frutas. Polvilhe com nozes picadas grosseiramente e com a granola. Molho Vinagrete: Num frasco coloque todos os ingredientes. Tempere com sal e pimenta.
- 7 Tape o frasco e agite o mesmo até o molho estar ligado. Sugestão: Pode reaproveitar sobras de frango assado.