



SALADA DA MONTANHA

30 minutos | Para 4 pessoas

Ingredientes



1 pacote de salada *gourmet*
4 quadrinhos de ananás fresco
4 framboesas frescas
4 bolinhas de melão
1 fatia de *mousse* de pato
1 fatia de patê *confit* de cebola
1 queijo de cabra fresco
1 ovo cozido
8 colheres de sopa de maionese com salsa
16 tostas



Preparação

- Comece por colocar uma colherada do preparado de maionese com salsa no centro de cada prato, tendo a atenção de colocar a quantidade de maionese suficiente para poder “segurar” as tostas no final.
- Em redor da maionese disponha a salada *gourmet* em proporções iguais pelos 4 pratos.
- De seguida, vá colocando, pela mesma ordem, cada um dos ingredientes mencionados, ou seja, 1 quadrinho de ananás, 1 framboesa fresca, 1 bolinha de melão, 1/4 do queijo e cabra, 1/4 do ovo e 1 quadrado ou triângulo da *mousse* de pato e do patê.
- Até aqui a receita pode ser preparada de antecedência. Na altura de servir, insira 2 tostas dentro da maionese.
- Quando levar os pratos à mesa, não se esqueça do pormenor de os colocar todos pela mesma ordem, isto é, se a composição ficar mais favorecida com a framboesa colocada no lado direito, então todos os pratos de todas as pessoas devem ser colocados com a framboesa do mesmo lado.
- Coloque ainda na mesa mais tostas ao dispor, no caso de alguém desejar repeti-las e uma molheira com a restante maionese com o mesmo objectivo.