



CROQUE MONSIEUR COM SALADA FRESCA COM MOLHO DE MOSTARDA E MEL



Nível
Iniciante



Rendimentos
1 porção



Tempo de preparo
15 min



Ocasião
Lanches e
aperitivos



Modo de preparo
Aquecido

INGREDIENTES

- 3 colheres (sopa) de azeite extra-virgem
- 1 colher (sopa) de caldo de limão
- 1 colher (chá) de mostarda amarela
- 1 colher (chá) de mel
- Sal e pimenta do reino, a gosto
- 1 pires de mix de folhas verdes
- 5 tomates cereja, cortados ao meio
- 1 croque monsieur SWIFT

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um pote pequeno com tampa coloque o azeite, o caldo de limão, a mostarda, o mel, o sal e a pimenta. Chacoalhe bem até emulsionar e ficar um molho denso e homogêneo.
- 2.** Despeje sobre a salada de folhas com os tomates.
- 3.** Consuma acompanhado do croque monsieur SWIFT.

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR