

Para além das folhas

No Fuego Alma e Vino, que aposta na parrilla argentina e uruguaia, a brasa dá espaço para pratos frios como a salada Fuego (R\$ 63), que leva mix de folhas frescas, shimeji passado na parrilla, tomates assados, tangerina desidratada, pipoca de arroz cateto e redução de aceto balsâmico. “Para ser considerada uma refeição completa e satisfatória, uma salada precisa ir além das folhas e reunir ingredientes que ofereçam diferentes nutrientes, sabores e texturas”, opina o sócio Leandro Pompeio.

De acordo com ele, na composição da salada da casa, o mix de folhas frescas contribui com fibras, vitaminas e minerais, enquanto o shimeji, rico em proteínas, acrescenta proteínas vegetais e sabor. A pipoca de arroz

cateto, por sua vez, entra como fonte de carboidratos, que são importantes para fornecer energia.

“Já os tomates

assados e a tangerina desidratada complementam a salada com nutrientes e um contraste de sabores,

enquanto a redução de aceto balsâmico dá o toque final. O resultado

é uma combinação leve, saborosa e que proporciona maior saciedade, mostrando que uma salada também pode ser protagonista da refeição”, afirma o proprietário.

A salada Fuego vai além do mix de folhas frescas e leva shimeji, tomates assados e tangerina desidratada



A melhor e mais completa churrascaria gaúcha de Brasília.

Em frente ao Park Shopping
@churrascariapotenciadosul

