Cestos de chili com carne

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Médio	Médio	Elevado	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Molho Picante Jalapeño
- 2 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- 1 cebola picada
- 500g de carne picada
- 0,5 pimento vermelho picado
- 1 frasco de feijão vermelho
- 200ml de polpa de tomate
- 100g de mix de queijo ralado
- Q.b. de tortilhas wrap
- Q.b. de coentros picados
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de sal
- Q.b. de paprika

Modo de Preparação

1. Comece por refogar a cebola no Gallo Azeite Virgem Clássico.
2. Adicione o pimento, cortado em cubos pequenos, e deixe cozinhar por dois minutos.
3. Junte a carne, aumente o lume e deixe cozinhar por cerca de 12 minutos, mexendo quando necessário.
4. Adicione a polpa de tomate. Se for preciso, acrescente um pouco de água e misture.
5. Tempere a gosto com sal, pimenta e paprika.
6. Junte os feijões escorridos e envolva. Reserve.
7. Pré-aqueça o forno a 190ºC. Enquanto o forno aquece, corte as tortilhas em discos pequenos e coloque-os em formas de queques. Leve-os ao forno até ficarem dourados.
8. Sirva o chili nos cestos de tortilhas, polvilhe com queijo, coentros picados e umas gotas de Molho Picante Jalapeño.

Produtos utilizados

Molho Picante Jalapeño

Clássico

Azeite Virgem Extra

Veja também

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos *Rápido* *Fácil*

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Tataki de atum com molho picante

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Vol au vents de cogumelos com balsâmico

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide