



Cestos de chili com carne



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Elevado



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

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 190°C. 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

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🌟 Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🌟 Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

🍴 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



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide