

Tortilhas mexicanas recheadas com carne

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

5 tortilhas mexicanas
400 g de carne picada
1 cebola
2 dentes de alho
4 c.s. de azeite Valle Madruga
1 lata de tomate pelado
1 malagueta (facultativo)
1 frasco de feijão manteiga
1 raminho de coentros picados
1 embalagem de queijo creme com ervas
5 folhas de alface
2 tomates maduros
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta q.b.



Chef Hernâni Ermida

A vida com mais sabor



Quinta da Casaboa Merlot - Touriga Nacional Tinto 2013



PREPARAÇÃO

Descasque a cebola e os alhos e pique tudo.

Leve ao lume um tacho com o azeite deixe aquecer, junte a carne e mexa até ficar solta. Deixe-a cozinhar até que todo o líquido evapore. Junte a cebola e o alho picado, mexa e deixe e cozinhar até a cebola ficar macia.

Junte o tomate pelado picado misture e deixe cozinhar até ficar sem líquido, junte o feijão escorrido e misture. Junte a malagueta cortada em tiras finas sem as pevides, os coentros picados, misture, verifique o sal e deixe cozinhar até ficar bem cremoso.

Lave as folhas de alface e corte-as em tiras finas, lave de novo e deixe escorrer, corte o tomate em cubos sem as pevides.

Ponha em cima da mesa as tortilhas e barre-as com o queijo, junte depois uma camada de carne alface cortada e cubos de tomate, enrole e sirva.

Dica: pode também juntar à carne, depois de pronta, um pouco de arroz cozido para dar uma ligação mais compacta. Este recheio também pode servir para tacos de milho. Se sobrar recheio sirva-o à parte.



QUINTADACASABOA