Jantar Mexicano

Olá, hoje vamos dar uma ideia que adoramos! Um jantar bem gostoso e informal com comidinhas mexicanas.

Compramos nachos (doritos) sabor natural e picante e tacos da marca Casa Fiesta.



clique para ampliar

Para acompanhar vários molhos deliciosos! E pimentas para todos os gostos!



Clique para ampliar

Agora vamos as receita dos molhos! Fizemos para 04 pessoas!

Guacamole

- 1 Abacate maduro
- 1 cebola média picada
- 1 tomate picadinho sem semente
- 1 dente de alho triturado

suco de 1 limão

- 3 colheres de sopa de salsinha picada
- 1 colher de sopa de coentro picado
- 1 colher de chá de pimenta chilli picada (sem sementes e sem filamentos internos) ou tabasco

sal a gosto

Modo de fazer: Amasse o abacate com um garfo. Adicione a cebola picada, o alho, o tomate e os temperos. Por fim, regue com o suco de limão, ajuste o sal a seu gosto e misture bem. Finalize com a pimenta picadinha ou tabasco.

Salsa Mexicana Pico de Gallo

- 1 xíc. de tomate sem sementes picada
- ½ xíc. de cebola roxa picadinha
- 1 colher (sopa) de coentro picado

Suco de 1 limão Thaiti

- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (sopa) de molho de pimenta vermelha ou 4 a 6 chiles serranos picados (opcional)

½ colher (chá) de sal

Modo de fazer: Misture o tomate, a cebola e o coentro. Tempere com o suco de limão, o molho de pimenta (ou o chile picado), o azeite e o sal. Coloque na geladeira por meia hora antes de servir, para que adquira o ponto ideal do sabor e para que fique bem fresco.

Sour Cream

1 copos de iogurte natural

suco de 1 limão tahiti

Modo de fazer: Misture o suco de limão ao iogurte e deixe descansar na geladeira por 1 hora antes de servir.

Recheio de Carne Moída

700 gramas de carne moída

- 1 lata de tomates pelados
- 1 pimentão vermelho lavado, sem sementes e picado
- 1 cebola pequena picada
- 1 dente de alho picado
- 1 colher (chá) de chilli em pó (ou tabasco)
- 1 colher (sopa) de óleo

sal a gosto

Modo de fazer: Refogue a cebola no óleo até ficar macia e junte o alho. Em seguida com a panela bem quente adicione a carne picada, o sal e o chilli (ou tabasco). Refogue a carne

por 3 minutos e acrescente o tomate pelado peneirado e o pimentão vermelho picado e mexa até estar bem apurado (molho reduzido).

Além dos molhos acima servimos também queijo cheddar cremoso (doritos), queijo cheddar ralado, alface picadinho!

Dá para montar uma mesa bem colorida e descontraída! Fica uma delícia!



clique para ampliar



clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$