Paniers de chili avec viande

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Médio	Fácil	Haute	En famille	2 pessoas

Ingredientes

- 1 cuillère à soupe de Gallo Clássico
- En quantité suffisante: Gallo Original
- 1 oignon haché
- 250g de viande hachée
- 0,3 poivron rouge haché
- 1 pot de haricots rouges
- 100ml de pulpe de tomate
- 50g de mélange de fromage râpé
- Tortillas wrap, en quantité suffisante
- Coriandre hachée, en quantité suffisante
- Poivre, en quantité suffisante
- Sel, en quantité suffisante
- Paprika, en quantité suffisante

Mode de préparation

1. Commencez par étuver l'oignon dans le huile d'olive Gallo Classique.
2. Ajouter le poivre, coupé en petits dés, et laisser cuire pendant deux minutes.
3. Ajouter la viande, augmenter le feu et laisser cuire pendant environ 12 minutes, en remuant si nécessaire.
4. Ajouter la pulpe de tomate. Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau et mélangez.
5. Assaisonnez selon votre goût avec du sel, du poivre et du paprika.
6. Ajouter les haricots égouttés et les rouler. Réserver.
7. Préchauffez le four à 190ºC. Pendant que le four chauffe, coupez les tortillas en petits disques et placez-les dans des moules à muffins. Mettez-les au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
8. Servez le chili dans les corbeilles à tortillas, saupoudrez de fromage, de coriandre hachée et de quelques gouttes de Gallo Piment Rouge Original.

Produtos utilizados

Clássico

Huile d'Olive Vierge Extra

Original

Pili-pili

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide