

365 bet eleicoes - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: 365 bet eleicoes

Resumo:

365 bet eleicoes : symphonyinn.com está esperando sua adesão, você está pronto para uma surpresa?

Pagamentos	Depósito mínimo	Depósito máximo
Métodos	montante	montante
Métodos	montante	montante
USSD	R5	R5.000
ABSA EFT	R50	R\$1.000.000
Padrão		
padrão		
padrão de Banco	R50	R\$1.000.000
Bancos		
Banco Nedbank	R50	N/A
App		

conteúdo:

Fonte:

Xinhua

23.08 2024 15h20

Restos velhos de carne assados fazem ótimas tortilhas gourmet

Com apenas 150g de restos de carne assada, você pode preparar deliciosas tortilhas gourmet, suficientes para alimentar seis pessoas como lanche ou para dois **365 bet eleicoes** uma grande refeição. Essa é uma ótima forma de dar nova vida a tortilhas velhas e também uma ótima maneira de se beneficiar de uma refeição nutritiva e gourmet.

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de azeite de girassol ou de outro óleo para fritar
- 6 pequenas tortilhas de milho ou trigo
- 1 cebola vermelha ou branca picada
- 1 clavo de odo
- 2 folhas de louro
- ¼ de colher (chá) de cominibo picado
- 1 pizca de orégano seco (Mexicano, preferencialmente)
- Sal e pimenta preta
- 150g de restos de carne assada, desfiada
- 150ml de caldo de cozimento de carne assada
- 1 colher (sopa) de concentrado de tomate
- 1 pimenta chipotle seca

- Opcional para servir: Queijo frescal ou feta, nata azeda, folhas de coentro frescas e tiras de limão

Método:

1. Frite as tortilhas **365 bet eleicoes** um pouco de óleo, de um lado e de outro, até dourar. Reserve.
 2. Na mesma frigideira, cozinhe a cebola picada, o clavo, o louro, o cominibo, o orégano, e o sal e pimenta, até a cebola ficar translúcida.
 3. Adicione a carne desfiada e o caldo, misture e deixe cozinhar por 5 minutos.
 4. Adicione o concentrado de tomate e a pimenta chipotle picada e misture.
 5. Deixe cozinhar por mais 10 minutos, ou até que a mistura engrossar um pouco.
 6. Sirva a mistura de carne e os seus favoritos acompanhamentos, tais como queijo, nata azeda, folhas de coentro frescas e tiras de limão.
-

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: 365 bet eleicoes

Palavras-chave: **365 bet eleicoes - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-08