

## 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 **cassino italia** 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 odor
- 2 folhas de louro
- ¼ de colher (chá) de cominho picado
- 1 pitada 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 fresco ou feta, nata azeda, folhas de coentro frescas e tiras de limão

### Método:

1. Frite as tortilhas **cassino italia** 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 cominho, 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.

Eu sempre escrevi à mão. Principalmente com uma caneta-tinteiro, mas às vezes um lápis – especialmente para correções. Se eu pudesse escrever diretamente **cassino italia** máquina de digitar ou computador faria isso - Mas os teclados me intimidaram. Sempre tive a sensação que nunca fui capaz e pensar claramente na posição dos meus Dedos. Uma pena é muito mais primitiva instrumento. Você sente as palavras saindo do seu corpo. E então você cavar minhas letras no site da página.

Quando penso nas alternativas – como a vida pode ser bonita, quão interessante - acho que é

uma maneira louca de viver **cassino italia** pr3pria exist4ncia.  
A emo33o, a luta 4 encorajadora e vivificante. Eu apenas me sinto mais viva escrevendo!

---

**Informa33es do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: cassino italia

Palavras-chave: **cassino italia - symphonyinn.com**

Data de lan3amento de: 2024-07-05