

spin & win roulette bet365 - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: spin & win roulette bet365

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 **spin & win roulette bet365** 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 **spin & win roulette bet365** 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.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: spin & win roulette bet365

Palavras-chave: **spin & win roulette bet365 - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-15