

Jantar Mexicano



[Camila Luz](#)

Publicado em 25 de abr de 2017

Ingredientes

PICO DE GALLO

2 tomates grandes cortados em cubinhos
Meia cebola roxa cortadas em cubinhos
Sal, pimenta do reino e limão a gosto
1 punhado de coentro picado
Azeite

GUACAMOLE

Meio abacate maduro amassado
1 tomate grande cortado em cubinhos bem pequenos
1/4 de cebola roxa cortada em cubinhos
Coentro picado a gosto
Sal, pimenta do reino e limão a gosto

SOUR CREAM

1 pote de Cream Cheese (150g)
Meia caixinha de creme de leite (ou menos, adicione aos poucos)
Suco de 1 limão
Sal a gosto

MOLHO DE CARNE MOÍDA - CHILLI COM FEIJÃO

1/2 kg de carne moída de primeira
Pimentões coloridos cortados em cubinhos (50 g de cada)
1 cebola roxa picada em cubinhos
Meio tomate grande picado
3 dentes de alho amassados
Pimenta a gosto
3 colheres de ketchup
200 g de molho de tomate
Sal a gosto
250 g de feijão cozido (sem tempero) e batido no liquidificador para virar

uma pasta.

(eu usei o enlatado que já vem pronto)

Azeite

NACHOS

1 pacotes de tortilhas, eu usei da marca Cozinha Mexicana ou Doritos sem tempero

Guacamole a gosto

Pico de Galo a gosto

Sour Cream a gosto

Chilli a gosto

Queijo mussarela a gosto

BURRITOS

1 pacote de tortilhas de trigo (estou usando da marca Cozinha Mexicana) ou 1 pacote de RAP 10

Todos os molhos e ingredientes citados acima.

Cada um monta o seu e escolhe a quantidade que quiser

TACOS

1 caixa com 12 tacos de milho ou substitua por Rap 10 como eu mostrei no vídeo

Todos os molhos e ingredientes citados acima.

Cada um monta o seu e escolhe a quantidade que quiser

Não deixem de conferir o blog www.milaluz.com para ter acesso a todas as informações e fotos.

Quer experimentar sabores novos?

clique aqui para conhecer a BistroBox: <http://www.bistrobox.com.br>

BLOG: www.milaluz.com

ME SIGA NO INSTAGRAM: [@milaaluz](https://www.instagram.com/milaaluz)

CURTA A FANPAGE DO BLOG: www.facebook.com/blogmilaluz

Beijos

São Paulo, SP, 31 Agosto de 2017

Mkmouse