

LASANHA MEXICANA

INGREDIENTES

1 pacote de tortillas de milho de sua preferência

2 xícaras de feijão bem cozido com alho, cebola, óleo e pimenta (chilli ou jalapeño)

1 abacate, 1 tomate, 1/2 cebola, suco de 1 limão, 1 colher de café de sal, 5 ramos de coentro picado, 1/4 de pimenta dedo de moça sem as sementes

300 g de carne moída e 1 pacote de molho de tomate pronto, pimenta de chilli a gosto

cheddar e mussarela o quanto baste para cobrir

MODO DE PREPARO

A montagem segue a seguinte ordem:

Tortilla - feijao - guacamole - carne moída - cheddar/mussarela.

O feijão deve estar bem cozido para q não se sinta os grãos e bem engrossado - se achar necessário, pode utilizar o mixer.

Para a guacamole, amasse bem o abacate, pique e misture os demais ingredientes dela.

A carne moída deve estar com o molho bem concentrado, para não escorrer muito, do contrário ela deixará muito úmido e as tortillas murcharão rapidamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17302-lasanha-mexicana.html>